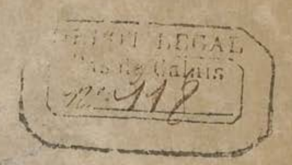

8°V
8.303
Sup



BRILLAT-SAVARIN



DE LA

GASTRONOMIE

suivie

d'Histoires Gastronomiques

Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit, seul, sait manger.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

B. S.



PARIS (Ve)
Collection LES ANNIVERSAIRES LITTERAIRES
Maurice Glomeau, éditeur
41 — Rue Pierre Nicole — 41
1926

De la Gastronomie

IL
A ÉTÉ
TIRÉ DE
CET OUVRAGE
CENT EXEMPLAI-
RES NUMÉROTÉS SUR
PUR CHIFFON DES PAPE-
TERIES DU MARAIS AVEC TRI-
PLE SUITE DES HORS-TEXTE.

Brillat-Savarin

De la Gastronomie

suivie

d'Histoires gastronomiques



Collection " LES ANNIVERSAIRES LITTÉRAIRES "
(Maurice Glomeau, éditeur)
41, rue Pierre Nicole
Paris Ve

AVANT-PROPOS

C'est en plein Bugey, à Belley, que naquit le 2 avril 1755, Jean Anthelme Brillat-Savarin. Son père était procureur du roi, et sa mère, Claude Aurore Récamier dont la nièce devint la célèbre Juliette, était renommée, dans toute la province, pour sa beauté.

La famille de notre futur Conseiller à la cour de Cassation remonte loin dans l'histoire du Bugey. D'abord représentée par des commerçants en bois établis à Lochieu, elle compta par la suite des gouverneurs, des magistrats et des capitaines. Les Brillat s'allièrent à l'antique famille des Savarin, de Venise, illustrée par des cardinaux et des généraux, dont l'un des membres avait fondé, à Nantua, dès le XIIe siècle, une branche française. La dernière survivante, en 1733 légua sa fortune et son nom à la famille Brillat qui se dénomma désormais Brillat-Savarin.

Il eut 2 frères et 5 sœurs et la " Belle Aurore " sa mère, si experte à poser sur son visage, les mouches des élégantes de son temps, ainsi qu'en témoigne une miniature conservée par la famille, n'ignorait aucun des secrets de l'art culinaire notamment en ce qui concernait la recette de

certain pâté succulent et compliqué connu sous le qualificatif d' " Oreille de la Belle Aurore ".

Elle était, tout aussi habile à mener sa petite famille dans le chemin de la plus parfaite obéissance. On raconte que sa fille, le jour même de ses noces, ayant chanté après boire une chanson quelque peu légère fut par elle gratifiée d'une maîtresse giffle devant tous les convives.

Jean-Anthelme fit de bonnes études à Dijon, menant de front, avec un égal succès, les études du droit et de la médecine.

Il pensait se marier au sortir de l'Ecole, mais la jeune fille choisie, pour faire palir le rose de ses joues, trop accentué à son gré, fit une cure au vinaigre qui la guérit radicalement en lui enlevant la vie. Il demeura célibataire.

De haute taille, doué de cette santé robuste, qui donne une bonne humeur continuelle, il mena jusqu'à 34 ans, la vie de l'avocat fortuné, connaisseur avant tout, des ressources de ce coin délicieux qu'est le Bugey. Choisissant les poissons de ses rivières limpides, de ses lacs ou de ses étangs ombragés de bois touffus, chassant le gibier de la montagne, il savait surtout discerner les talents culinaires capables d'en réaliser le plus parfait accommodement. Et il invitait parents et amis à ces repas longuement préparés, arrosés de ce vin sec qui se récolte dans les vignes proches, entourées de champs de blés. Et infatigablement il collectionnait recettes sur recettes.

Séduits par sa jovialité, ses concitoyens l'envoyèrent à l'Assemblée Constituante. La Renommée l'y laissa dans

l'oubli. Cependant, membre assidu, il prit la parole plusieurs fois, notamment lors de la discussion au sujet de l'institution du jury en matière repressive, et lors du débat occasionné pour le maintien de la peine de mort dont il fut l'un des plus ardents défenseurs.

Les travaux de l'Assemblée Constituante terminés et aucun de ses membres ne devant appartenir à l'assemblée qui suivait, Brillat-Savarin revint à Belley. Il y fut nommé président du tribunal civil nouvellement créé. Maire de Belley en 1793, il donna bientôt sa démission, se croyant à tort ou à raison, suspecté par un représentant du peuple, en mission à Dôle. Lui-même nous raconte comment il se le rendit favorable en captivant sa femme..... par la musique .Il n'en fut pas de même pour le représentant qui succéda à celui-ci.

Ayant appris qu'un mandat d'amener à Paris était lancé contre lui, il passa la nuit la frontière voisine et s'installa à Lausanne dont il nous vanta ses bons repas au " Lion d'argent ". Puis après avoir fait un court séjour à Londres, il partit aux Etats-Unis où il séjourna 2 ans, donnant des leçons de français et de violon, pour vivre.

Le Directoire le ramena en France. Dépouillé de ses propriétés du Bugey et ne sachant guère comment vivre, d'autant que nous savons combien son appétit était puissant, il accepta un poste de secrétaire d'état-major des armées de la République. Puis il fut nommé commissaire du gouvernement près le Tribunal de Versailles.

La protection du Sénat du 18 brumaire en fit un

Conseiller à la cour de cassation, charge qu'il ne quitta plus, paraissant d'ailleurs s'accommoder aisément des divers gouvernements qui suivirent.

Chaque année, durant les 2 mois de vacances judiciaires, il partait pour son Bugey où il était rentré en possession de la plus grande partie de ses propriétés. Il y retrouvait ses 2 sœurs, célibataires comme lui, Marie et Gasparde qu'on surnommait la Marion et la Padon et qui, parait-il, se fatiguaient tellement aux aménagements divers, aux transformations multiples, et surtout aux copieux et fréquents diners imposés par leur bon frère, qu'elles se mettaient au lit dès son départ pour ne le quitter que 10 mois après, aux approches de son retour.

Le 21 Janvier 1826, anniversaire de la mort de Louis XVI, notre Conseiller prit froid dans la vieille basilique de Saint-Denis. Il mourut le 2 février 1826, dans la maison de la rue de Richelieu, à l'angle de la rue des Filles de St Thomas, soigné par le Dr Récamier, un sien petit cousin et son filleul.

Quelque mois plus tôt avait paru en librairie sa " Physiologie du goût " qui, à elle seule, le sauva de l'oubli.

Ses héritiers trouvèrent dans ses papiers quelques contes à la manière XVIIIe siècle, donc libertins, qui jusqu'à ce jour n'ont pas été édités.

Durant sa carrière il publia :

— *Vues et projets d'Economie politique ;*

— *Travaux sur l'archéologie du département de l'Ain;*

— *Fragments sur l'Administration judiciaire ;*
— *Essais sur le duel,* qu'il signe d'ailleurs Brillat de Savarin

Il travailla toute sa vie à sa Physiologie du goût, non seulement recueillant toutes recettes mais les expérimentant, et les améliorant.

Est-il vrai que, quoique parfait homme du monde, ses manies de bien manger allaient jusqu'à l'inconvenance d'incommoder ses collègues de la Cour de Cassation, par l'odeur du gibier qu'il apportait dans ses poches, afin de le faire faisander?.

Et le marquis de Cussy ne dépasse-t-il pas la mesure lorsqu'il écrit dans son "Art culinaire" : « Brillat Sa-
« varin mangeait copieusement et mal ; il choisissait peu,
« causait lourdement, sans vivacité dans le regard, et était
« absorbé à la fin d'un repas».

Quoiqu'il en soit, cet amour de la bonne chère nous a valu un ouvrage charmant, original, qui se lit avec autant de plaisir que de profit et sur lequel le délicat Monselet a porté les appréciations suivantes:

« Nous nous trouvons en présence d'un livre saine-
« ment pensé, spirituellement déduit, écrit dans le style le
« plus naturel du monde, ce qui n'en exclut pas les agré-
« ments, les originalités particulières au tempérament de son
« auteur....... Ou Brillat Savarin excelle surtout c'est
« dans l'anecdote ; il en possède le véritable secret, le tour
« et le ton ».

« Il a conquis et il conquiert tous les jours beau-
« coup de gens à la gastronomie, justement par la parfaite

« sagesse de ses préceptes, par son bon sens si bien équilibré. »

« La Physiologie du Goût a eu de nombreuses é-
« ditions, mais non précipitées ; son succès s'est fait lente-
« ment et sûrement. Aujourd'hui c'est ce qu'on appelle un
« ouvrage de bibliothèque ».

Maurice GLOMEAU

DE LA GASTRONOMIE

ORIGINE DES SCIENCES

Les sciences ne sont pas comme Minerve, qui sortit tout armée du cerveau de Jupiter; elles sont filles du temps, et se forment insensiblement, d'abord par la collection des méthodes indiquées par l'expérience, et plus tard par la découverte des principes qui se déduisent de la combinaison de ces méthodes.

Ainsi, les premiers vieillards que leur prudence fit appeler auprès du lit des malades, ceux que la compassion poussa à soigner les plaies, furent aussi les premiers médecins.

Les bergers d'Egypte, qui observèrent que quelques astres, après une certaine période, venaient correspondre au même endroit du ciel, furent les premiers astronomes.

Celui qui, le premier, exprima par des caractères cette proposition si simple : *deux plus deux*

égalent quatre, créa les mathématiques, cette science si puissante, et qui a véritablement élevé l'homme sur le trône de l'univers.

Dans le cours des soixante dernières années qui viennent de s'écouler, plusieurs sciences nouvelles sont venues prendre place dans le système de nos connaissances, et entre autres la stéréotomie, la géométrie descriptive et la chimie des gaz.

Toutes ces sciences, cultivées pendant un nombre infini de générations, feront des progrès d'autant plus sûrs que l'imprimerie les affranchit du danger de reculer. Eh! qui sait, par exemple, si la chimie des gaz ne viendra à bout de maîtriser ces éléments jusqu'à présent si rebelles, de les mêler, de les combiner dans des proportion jusqu'ici non tentées, et d'obtenir par ce moyen des substances et des effets qui reculeraient de beaucoup les limites de nos pouvoirs!

ORIGINE DE LA GASTRONOMIE

La gastronomie s'est présentée à son tour, et toutes ses sœurs se sont approchées pour lui faire place.

Eh! que pouvait-on refuser à celle qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, qui désarme la haine, facilite les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres !

Sans doute, tant que les préparations ont été exclusivement confiées à des serviteurs salariés, tant que le secret en est resté dans les souterrains, tant que les cuisiniers seuls se sont réservé cette matière et qu'on n'a écrit que des dispensaires, les résultats de ces travaux n'ont été que les produits d'un art.

Mais enfin, trop tard peut-être, les savants se sont approchés.

Ils ont examiné, analysé et classé les substances alimentaires, et les ont réduites à leurs plus simples éléments.

Ils ont sondé les mystères de l'assimilation, et, suivant la matière inerte dans ses métamorphoses, ils ont vu comment elle pouvait prendre vie.

Ils ont suivi la diète dans ses effets passagers ou permanents, sur quelques jours, sur quelques mois, ou sur toute la vie.

Ils ont apprécié son influence jusque sur la faculté de penser, soit que l'âme se trouve impressionnée par les sens, soit qu'elle sente sans le secours de ses organes; et de tous ces travaux ils ont déduit une haute théorie, qui embrasse tout l'homme et toute la partie de la création qui peut s'animaliser.

Tandis que toutes ces choses se passaient dans les cabinets des savants, on disait tout haut dans les salons que la science qui nourrit les hommes vaut bien au moins celle qui enseigne à les faire tuer; les poètes chantaient les plaisirs de la table et les livres qui avaient la bonne chère pour objet présentaient des vues plus profondes et des maximes d'un intérêt plus général.

Telles sont les circonstances qui ont précédé l'avènement de la gastronomie.

DÉFINITION DE LA GASTRONOMIE

La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.

Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quelque soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments.

La gastronomie tient :

A l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;

A la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources

qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie tout entière ; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême, qu'hélas ! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société, car, si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé ; son but direct, la conservation des individus ; et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

OBJETS DIVERS DONT S'OCCUPE LA GASTRONOMIE

La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs ; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible;

elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outrepasser.

Elle considère aussi l'action des aliments sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire ; car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller, et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge ; d'autres, au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, et tous les animaux adultes ; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse et surtout le faisan ; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités

malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas d'avec celles qui n'en sont que les accessoires et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

C'est la gastronomie qui inspecte les hommes et les choses, pour transporter d'un pays à l'autre tout ce qui mérite d'être connu, et qui fait qu'un festin savamment ordonné est comme un abrégé du monde, où chaque partie figure par ses représentants.

UTILITÉ DES CONNAISSANCES GASTRONOMIQUES

Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme du plaisir qui leur est destinée: cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société; enfin elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un grand revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclination, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue; qu'ils peuvent surveiller jusqu'à un certain point les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci :

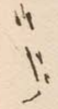
cinquante jambons. « Eh quoi, Bertrand, dit-il, je « crois que tu extravagues; cinquante jambons! « veux-tu donc régaler tout mon régiment? — Non, « mon prince; il n'en paraîtra qu'un sur la table; « mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour « mon espagnole, mes blonds, mes garnitures, « mes.... — Bertrand, vous me volez, et cet article « ne passera pas. — Ah! monseigneur, dit l'artiste, « pouvant à peine retenir sa colère, vous ne connais- « sez pas nos ressources! Ordonnez, et ces cinquante « jambons qui vous offusquent, je vais les faire « entrer dans un flacon de cristal pas plus gros « que le pouce. »

Que répondre à une assertion aussi positive? Le prince sourit, baissa la tête et l'article passa.

INFLUENCE DE LA GASTRONOMIE DANS LES AFFAIRES

On sait que chez les hommes encore voisins de l'état de nature, aucune affaire de quelque importance ne se traite qu'à table; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix; et, sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences; de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.



ACADÉMIE DES GASTRONOMES

Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie, domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savants qui vont le cultiver; car il est impossible que, avant le laps

de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professseurs et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protègera, instituera et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Heureux le dépositaire du pouvoir qui attachera son nom à cette institution si nécessaire!

Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois, et son éloge sera dans toutes les *bouches*, sans qu'aucun règlement en fasse une nécessité.

HISTOIRES GASTRONOMIQUES

Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes que l'on servait à un seul homme, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage; et celui à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois, et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité à peine croyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails quelquefois assez dégoûtants, et je préfère leur conter deux faits particuliers, dont j'ai été témoin et qui n'exigent pas de leur part une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé de Bregnier, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation bailliagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et à ces deux plats obligés avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez beau chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien; car, seul et sans mon aide, il se débarrassa très lestement de tout, savoir: du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire de quatre-vingt-dix degrés; il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il se reposa.

Ce qui me fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opération qui dura à peu près trois quarts d'heure, le vénérable pasteur n'eût pas l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde ne l'empêchait ni de parler ni de

rire; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner n'avait pas l'air d'y toucher; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention, et, tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon.

Le second fait rappelle à ma mémoire le brave général P. Sibuet, mon compatriote, longtemps premier aide de camp du général Masséna, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage de la Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans et avait cet appétit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Genin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens, qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup d'attention; mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria: «Je ne fais que sor-« tir de table, je n'en gage pas moins que je man-« gerai ce gros dindon à moi tout seul. — *Sez vosu* « *mezé; z'u payo*, répondit Bouvier du Bouchet, « gros fermier qui se trouvait présent, *è sez vos* « *caca en rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket* « *mezerai la restaz*[1].»

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète détacha proprement une aile, l'avala en deux bouchées, après quoi il se nettoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre de vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aile suivit la même route : elle

1. « Si vous le mangez, je vous le paye; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez et moi qui mangerai le reste.»

disparut, et l'officiant, toujours plus animé, saisissait déja le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une voix dolente : «Hai! ze vaie « *praou* qu'izet fotu; m'ez, monche Chibouet, « poez kaet zu daive paiet, lessé m'en a m'en « mesiet on mocho[1]. »

Prosper était aussi bon garçon qu'il fut depuis bon militaire; il consentit à la demande de son antipartenaire, qui eut pour sa part la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite de fort bonne grâce et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge; il disait que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure; et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit ne permettait pas de douter de son assertion.

1. «Hélas! je vois bien que c'en est fini ; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez-m'en au moins manger un morceau.

ANECDOTE SUR LES HUITRES

En 1798, j'étais à Versailles, en qualité de commissaire du Directoire, et j'avais des relations assez fréquentes avec le sieur Laperte, greffier du tribunal du département; il était grand amateur d'huître et se plaignait de n'en avoir jamais mangé à satiété, ou, comme il le disait: *tout son soûl.*

Je résolus de lui procurer cette satisfaction, et, à cet effet, je l'invitai à dîner avec moi le lendemain.

Il vint : je lui tins compagnie jusqu'à la troisième douzaine, après quoi je le laissai aller seul. Il alla ainsi jusqu'à la trente-deuxième, c'est-à-dire pendant plus d'une heure, car l'ouvreuse n'était pas bien habile.

Cependant j'étais dans l'inaction, et comme c'est à table qu'elle est vraiment pénible, j'arrêtai mon convive au moment où il était le plus en train : « Mon cher, lui dis-je, votre destin n'est pas de « manger aujourd'hui *votre soûl* d'huîtres, dînons. » Nous dînâmes, et il se comporta avec la vigueur et la tenue d'un homme qui aurait été à jeun.

POUVOIR DE LA GOURMANDISE

En 1815, le traité du mois de novembre imposa à la France la condition de payer aux alliés sept cent cinquante millions en trois ans.

A cette charge se joignit celle de faire face aux réclamations particulières des habitants des divers pays, dont les souverains réunis avaient stipulé les intérêts, montant à plus de trois cents millions.

Enfin, il faut ajouter à tout cela les réquisitions de toute espèce faites en outre par les généraux ennemis, qui en chargeaient des fourgons qu'ils faisaient filer vers les frontières, et qu'il a fallu que le trésor public payât plus tard; en tout, plus de quinze cents millions.

On pouvait, on devait même craindre que des payement aussi considérables, et qui s'effectuaient jour par jour *en numéraire*, n'amenassent la gêne dans le trésor, la dépréciation dans toutes les valeurs fictives, et par suite tous les malheurs qui menacent un pays sans argent et sans moyens de s'en procurer.

« Hélas! disaient les gens de bien en voyant « passer le fatal tombereau qui allait se remplir

« dans la rue Vivienne, hélas! voilà notre argent « qui émigre en masse; l'an prochain on s'age- « nouillera devant un écu; nous allons tomber « dans l'état déplorable d'un homme ruiné; toutes « les entreprises resteront sans succès; on ne trou- « vera point à emprunter; il y aura étisie, ma- « rasme, mort civile. »

L'événement démentit ces terreurs, et, au grand étonnement de tous ceux qui s'occupent de finances, les payements se firent avec facilité, le crédit augmenta, on se jeta avec avidité vers les emprunts, et pendant tout le temps que dura cette *surperpurgation*, le cours du change, cette mesure infaillible de la circulation monétaire, fut en notre faveur: c'est-à-dire qu'on eut la preuve arithmétique qu'il entrait en France plus d'argent qu'il n'en sortait.

Quelle est la puissance qui vint à notre secours? Quelle est la divinité qui opéra ce miracle? la gourmandise.

Quand les Bretons, les Germains, les Teutons, les Cimmériens et les Scythes firent irruption en France, ils y apportèrent une voracité rare et des estomacs d'une capacité peu commune.

Ils ne se contentèrent pas longtemps de la chère

officielle que devait leur fournir une hospitalité forcée; ils aspirèrent à des jouissances plus délicates, et bientôt la ville-reine ne fut plus qu'un immense réfectoire. Ils mangeaient, ces intrus, chez les restaurateurs, chez les traiteurs, dans les cabarets, dans les tavernes, dans les échoppes, et jusque dans les rues.

Ils se gorgeaient de viandes, de poissons, de gibier, de truffes, de pâtisseries, et surtout de nos fruits.

Ils buvaient avec une avidité égale à leur appétit, et demandaient toujours les vins les plus chers, espérant y trouver des jouissances inouïes, qu'ils étaient ensuite tout étonnés de ne pas éprouver.

Les observateurs superficiels ne savaient que penser de cette mangerie sans faim et sans terme; mais les vrais Français riaient et se frottaient les mains en disant : « Les voilà sous le charme, et « ils nous auront rendu ce soir plus d'écus que « le trésor public ne leur en a compté ce ma- « tin. »

Cette époque fut favorable à tous ceux qui fournissaient aux jouissances du goût. Véry acheva sa fortune; Achard commença la sienne; Beauvilliers en fit une troisième, et madame Sullot,

dont le magasin, au Palais-Royal, n'avait pas deux toises carrées, vendait par jour jusqu'à douze mille petits pâtés.

Cet effet dure encore: les étrangers affluent de toutes les parties de l'Europe, pour rafraîchir, durant la paix, les douces habitudes qu'ils contractèrent pendant la guerre; il faut qu'ils viennent à Paris; quand ils y sont, il faut qu'ils se régalent à tout prix. Et si nos effets publics ont quelque faveur, on le doit moins à l'intérêt avantageux qu'ils présentent qu'à la confiance d'instinct qu'on ne peut s'empêcher d'avoir dans un peuple chez qui les gourmands sont heureux.

ESQUISSE

Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment donc doit être fait, en l'an de grâce 1825, un repas pour réunir toutes les conditions qui procurent au suprême degré le plaisir de la table?

Je vais répondre à cette question. Recueillez-vous, lecteurs, et prêtez attention : c'est Gastérea, c'est la plus jolie des muses qui m'inspire; je serai plus clair qu'un oracle, et mes préceptes traverseront les siècles.

« Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale;

« Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations;

« Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur;

« Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes [1];

« Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré; et les vins de première qualité chacun dans son degré;

« Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers; et pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés;

« Que le mouvement de consommation soit

1. J'écris à Paris, entre le Palais Royal et la Chaussée d'Antin.

modéré, le dîner étant la dernière affaire de la journée ; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but;

« Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement de choix de maître;

« Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens;

« Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure;

« Que le thé ne soit pas trop chargé ; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin;

« Que la retraite ne commence pas avant onze heures, mais qu'à minuit tout le monde soit couché. »

Si quelqu'un a assisté à un repas réunissant toutes ces conditions, il peut se vanter d'avoir assisté à sa propre apothéose, et on aura d'autant moins de plaisir qu'un plus grand nombre

d'entre elles auront été oubliées et méconnues.

J'ai dit que le plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait dans ma vie : c'est un bonbon que je mets dans la bouche du lecteur pour le récompenser de la complaisance qu'il a de me lire avec plaisir. La voici :

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille de parents, composée comme il suit : le docteur, soixante-dix-huit ans; le capitaine, soixante-seize ans; leur sœur Jeannette, soixante-quatorze. Je les allai voir quelquefois, et ils me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

« Parbleu! me dit un jour le docteur Dubois en se levant sur la pointe des pieds pour me frapper sur l'épaule, il y a longtemps que tu nous vantes tes *fondues* (œufs brouillés au fromage), tu ne cesses de nous en faire venir l'eau à la bouche; il est temps que cela finisse. Nous irons un jour déjeuner chez toi, le capitaine et moi, et nous verrons ce que c'est. » (C'est, je crois, vers 1801 qu'il me faisait cette agacerie.) « Très-volontiers, lui répondis-je, et vous l'aurez

dans toute sa gloire, car c'est moi qui la ferai. Votre proposition me rend tout à fait heureux. Ainsi, à demain dix heures, heure militaire. [1] »

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés : deux petits vieillards encore verts et bien portants.

Ils sourirent de plaisir quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place deux douzaines d'huitres, avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table s'élevait une bouteille de vin de Sauterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon, qui indiquait d'une manière certaine qu'il y avait longtemps que le tirage avait eu lieu.

Hélas! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeuners d'huitres, autrefois si fréquents et si gais, où on les avalait par milliers; ils ont disparu avec les abbés, qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers qui n'en finissaient plus. Je les regrette, mais en philosophe :

---

1. Toutes les fois qu'un rendez-vous est annoncé ainsi, on doit servir à l'heure sonnante : les retardataires sont réputés déserteurs.

si le temps modifie les gouvernements, quels droits n'a-t-il pas eu sur de simples usages!

Après les huîtres, qui furent trouvées très fraiches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les éléments dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit de vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille, et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvements.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation, et m'en demandèrent la recette, que je leur promis, tout en leur contant à ce sujet deux anecdotes que le lecteur rencontrera peut-être ailleurs.

Après la fondue vinrent les fruits de la saison et les confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont la méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

Le déjeuner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour cela de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, confortable, et où mes amis se trouvaient d'autant mieux que

les plafonds et les dorures datent du milieu du règne de Louis XV.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine Madame Récamier par Chinard et son portrait en miniature par Augustin; ils en furent si ravis, que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait, et que le capitaine se permit sur le buste une licence pour laquelle je le battis; car si tous les admirateurs de l'original venaient en faire autant, ce sein si voluptueusement contourné serait bientôt dans le même état que l'orteil de Saint-Pierre de Rome, que les pélerins ont raccourci à force de le baiser.

Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérites, mes fusils, mes instruments de musique et quelques belles éditions tant françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymathique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule, et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus, que chez eux tout se faisait encore comme du temps de la régence.

Au moment où nous rentrâmes dans mon salon, deux heures sonnèrent. "Peste! dit le docteur, voilà l'heure du dîner, et ma sœur Jeannette nous attend ! Il faut aller la rejoindre. Ce n'est pas que je sente une grande envie de manger, mais il me faut mon potage. C'est une si vieille habitude, que quand je passe une journée sans en prendre, je dis comme Titus : *Diem perdidi.* — Cher docteur, lui répondis-je, pourquoi aller si loin pour trouver ce que vous avez sous la main? Je vais envoyer quelqu'un à la cousine, pour la prévenir que vous restez avec moi, et que vous me faites le plaisir d'accepter un diner pour lequel vous aurez quelque indulgence, parce qu'il n'aura pas tout le mérite d'un *impromptu* fait à loisir."

Il y eut, à ce sujet, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg Saint-Germain; je dis un mot à mon maître-queux et, après un intervalle de temps tout à fait modéré, et partie avec ses ressources, partie avec celles des restaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien retroussé et tout a fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'aplomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé; car je leur fis servir du parmesan avec le potage, et leur offris après un verre de madère sec. C'étaient deux nouveautés importées depuis peu par M. le Prince de Talleyrand, le premier de nos diplomates, à qui nous devons tant de mots fins, spirituels, profonds, et que l'attention publique a toujours suivi avec un intérêt distinct, soit dans sa puissance, soit dans sa retraite.

Le dîner se passa très bien, tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés, et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaieté.

Après le dîner, je proposai un piquet, qui fut refusé; ils préférèrent le *far niente* des Italiens, disait le capitaine; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Malgré les délices du *far niente*, j'ai toujours pensé que rien ne donne plus de douceur à la conversation qu'une occupation quelconque, quand

elle n'absorbe pas l'attention : ainsi je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour des Français de la vieille roche ; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence, et ils en prirent quelques tasses avec d'autant plus de plaisir qu'ils ne l'avaient jamais regardé que comme un remède.

Une longue pratique m'avait appris qu'une complaisance en amène une autre, et que quand on est une fois engagé dans cette voie, on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlais de finir par un bowl de punch.

" Mais tu nous tueras, disait le docteur. — Mais vous nous griserez," disait le capitaine. A quoi je ne répondais qu'en demandant à grands cris des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch, et pendant que j'y étais occupé, on exécutait des rôties *(toast)* bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé, et qu'ils n'y toucheraient pas ; mais comme je connais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose, c'est

qu'il y en eût assez. Effectivement, peu après le capitaine prenait la dernière tranche, et je le surpris regardant s'il n'en restait pas ou si on n'en faisait pas d'autres : ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. " Sauvons-nous, dirent mes hôtes ; il faut bien que nous allions manger une feuille de salade avec notre pauvre sœur, qui ne nous a pas vus de la journée. "

A cela je n'eus pas d'objection ; et, fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis des deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

On demandera peut-être si l'ennui ne se coula pas quelques moments dans une aussi longue séance.

Je répondrai négativement : l'attention de mes convives fut soutenue par la confection de la *fondue*, par le voyage autour de l'appartement, par quelques nouveautés dans le dîner, par le thé et surtout par le punch, dont ils n'avaient jamais goûté.

D'ailleurs le docteur connaissait tout Paris par généalogies et anecdotes ; le capitaine avait passé une partie de sa vie en Italie, soit comme militaire,

soit comme envoyé à la cour de Parme; j'ai moi-même beaucoup voyagé; nous causions sans prétention, nous écoutions avec complaisance. Il n'en faut pas tant pour que le temps fuie avec douceur et rapidité.

Le lendemain matin, je reçus une lettre du docteur; il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal; bien au contraire après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos et prêts à recommencer.

Du repos

L'homme n'est pas fait pour jouir d'une activité indéfinie ; la nature ne l'a destiné qu'à une existence interrompue; il faut que ses perceptions finissent après un certain temps. Ce temps d'activité peut s'allonger en variant le genre et la nature des sensations qu'il lui fait éprouver ; mais cette continuité d'existence l'amène à désirer le repos. Le repos conduit au sommeil, et le sommeil produit les rêves.

Ici nous nous trouvons aux dernières limites de l'humanité : car l'homme qui dort n'est déjà plus l'homme social ; la loi le protège encore, mais ne lui commande plus.

Ici se place naturellement un fait assez singulier, qui m'a été raconté par dom Duhaget, autrefois prieur de la chartreuse de Pierre-Châtel.

Dom Duhaget était d'une très bonne famille de Gascogne, et avait servi avec distinction: il avait été vingt ans capitaine d'infanterie, il était chevalier

de Saint-Louis. Je n'ai connu personne d'une piété plus douce et d'une conversation plus aimable.

"Nous avions, me disait-il, à....., où j'ai été prieur avant que de venir à Pierre-Châtel, un religieux d'une humeur mélancolique, d'un caractère sombre, et qui était connu pour être somnambule.

Quelquefois, dans ses accès, il sortait de sa cellule, et y rentrait seul; d'autres fois il s'égarait, et on était obligé de l'y reconduire. On avait consulté et fait quelques remèdes; ensuite les rechutes étant devenues plus rares, on avait cessé de s'en occuper.

Un soir que je ne m'étais point couché à l'heure ordinaire, j'étais à mon bureau, occupé à examiner quelques papiers, lorsque j'entendis ouvrir la porte de mon appartement, dont je ne retirais presque jamais la clef, et bientôt je vis entrer ce religieux dans un état absolu de somnambulisme.

Il avait les yeux ouverts, mais fixes, n'était vêtu que de la tunique avec laquelle il avait dû se coucher, et tenait un grand couteau à la main.

Il alla droit à mon lit, dont il connaissait la position, eut l'air de vérifier en tâtant avec la

main, si je m'y trouvais effectivement ; après quoi, il frappa trois grands coups tellement fournis, qu'après avoir percé les couvertures la lame entra profondément dans le matelas, ou plutôt dans la natte qui m'en tenait lieu.

Lorqu'il avait passé devant moi, il avait la figure contractée et les sourcils froncés. Quand il eut frappé, il se retourna et j'observai que son visage était, détendu et qu'il y régnait quelque air de satisfaction

L'éclat des deux lampes qui étaient sur mon bureau ne fit aucune impression sur ses yeux, et il s'en retourna comme il était venu, ouvrant et fermant avec discrétion deux portes qui conduisaient à ma cellule, et bientôt je m'assurai qu'il se retirait directement et paisiblement dans la sienne.

Vous pouvez juger, continua le prieur, de l'état où je me trouvai pendant cette terrible apparition. Je frémis d'horreur à la vue du danger auquel je venais d'échapper, et je remerciai la Providence : mais mon émotion était telle, qu'il me fut impossible de fermer les yeux le reste de la nuit.

Le lendemain, je fis appeler le somnambule, et lui demandai sans affectation à quoi il avait rêvé la nuit précédente.

A cette question il se troubla. — Mon père me répondit-il, j'ai fait un rêve si étrange que j'ai véritablement quelque peine à vous le découvrir : c'est peut-être l'œuvre du démon, et... — Je vous l'ordonne, lui répliquai-je ; un rêve est toujours involontaire ; ce n'est qu'une illusion. Parlez avec sincérité. — Mon père, dit-il alors à peine étais-je couché que j'ai rêvé que vous aviez tué ma mère ; que son ombre sanglante m'était apparue pour demander vengeance, et qu'à cette vue j'avais été transporté d'une telle fureur que j'ai couru comme un forcené à votre appartement ; et vous ayant trouvé dans votre lit, je vous y ai poignardé. Peu après, je me suis réveillé tout en sueur, en détestant mon attentat, et bientôt j'ai béni Dieu qu'un si grand crime n'ait pas été commis... — Il a été plus commis que vous ne pensez, lui dis-je avec un air sérieux et tranquille.

Alors je lui racontai ce qui s'était passé et lui montrai la trace des coups qu'il avait cru m'adresser.

A cette vue, il se jeta à mes pieds, tout en larmes, gémissant du malheur involontaire qui avait pensé arriver, et implorant telle pénitence que je croyais devoir lui infliger.

— Non, non, m'écriai-je, je ne vous punirai point d'un fait involontaire; mais désormais je vous dispense d'assister aux offices de la nuit, et vous préviens que votre cellule sera fermée en dehors, après le repas du soir, et ne s'ouvrira que pour vous donner la facilité de venir à la messe de famille qui se dit à la pointe du jour.»

Si, dans cette circonstance à laquelle il n'échappa que par miracle, le prieur eût été tué, le moine somnambule n'eût pas été puni, parce que c'eût été de sa part un meurtre involontaire.

HISTOIRE DE M. DE BOROSE

M. de Borose naquit vers 1780. Son père était secrétaire du roi. Il perdit ses parents en bas âge, et se trouva de bonne heure possesseur de quarante mille livres de rentes. C'était alors une belle fortune; maintenant ce n'est que ce qu'il faut tout juste pour ne pas mourir de faim.

Un oncle paternel soigna son éducation. Il apprit le latin, tout en s'étonnant que, quand on pouvait tout exprimer en français, on se donnât tant de peine pour apprendre à dire les mêmes choses en d'autres termes. Cependant il fit des

progrès; et quand il fut parvenu jusqu'à Horace, il se convertit, trouva un grand plaisir à méditer sur des idées si élégamment revêtues, et fit de véritables efforts pour bien connaître la langue qu'avait parlé ce poête spirituel.

Il apprit aussi la musique, et, après plusieurs essais, se fixa au piano. Il ne se jeta point dans les difficultés indéfinies de cet outil musical, et, le réduisant à son véritable usage, il se contenta de devenir assez fort pour accompagner le chant.

Mais, sous ce rapport, on le préférait même aux professeurs, parce qu'il ne cherchait pas à se mettre au premier plan; ne faisait ni les bras ni les yeux; et qu'il remplissait consciencieusement le devoir imposé à tout accompagnateur, de soutenir et faire briller la personne qui chante.

Sous l'égide de son âge, il traversa sans accident les temps les plus terribles de la révolution: mais il fut conscrit à son tour, acheta un homme qui alla bravement se faire tuer pour lui; et bien muni de l'extrait mortuaire de son Sosie, se trouva convenablement placé pour célébrer nos triomphes, ou déplorer nos revers.

M. de Borose était de taille moyenne, mais il était parfaitement bien fait. Quant à sa figure

elle était sensuelle, et nous en donnerons une idée en disant que, si on eut rassemblé avec lui, dans le même salon, Gavaudan des Variétés, Michot des Français, et le vaudevilliste Désaugiers, ils auraient eu tout quatre l'air d'être de la même famille. Sur le tout il était convenu de dire qu'il était joli garçon, et il eut parfois quelque raison d'y croire.

Prendre un état fut pour lui une grande affaire : il en essaya plusieurs ; mais, y trouvant toujours quelques inconvénients, il se réduisit à une oisiveté occupée, c'est-à-dire qu'il se fit recevoir dans quelques sociétés littéraires ; qu'il fut du comité de bienfaisance de son arrondissement, souscrivit à quelques réunions philantropiques, et en ajoutant à cela le soin de sa fortune, qu'il régissait à merveille, il eut, tout comme un autre, ses affaires, sa correspondance et son cabinet.

Arrivé à vingt-huit ans, il crut qu'il était temps de se marier, ne voulut voir sa future qu'à table, et, à la troisième entrevue, se trouva suffisamment convaincu qu'elle était également jolie, bonne et spirituelle.

Le bonheur conjugal de Borose fut de courte durée: à peine y avait-il dix-huit mois qu'il était

marié, quand sa femme mourut en couches, lui laissant un regret éternel de cette séparation si prompte, et pour consolation une fille qu'il nomma Herminie, et dont nous nous occuperons plus tard.

M. de Borose trouva assez de plaisirs dans les diverses occupations qu'il s'étaient faites. Cependant il s'aperçut à la longue que, même dans les assemblées choisies, il y a des prétentions, des protecteurs, quelquefois un peu de jalousie. Il mit toutes ces misères sur le compte de l'humanité qui n'est parfaite nulle part, n'en fut pas moins assidu ; mais obéissant, sans s'en douter, à l'ordre du destin imprimé sur ses traits, il vint peu à peu à se faire une affaire principale des jouissances du goût.

M. de Borose disait que la gastronomie n'est autre chose que la réflexion qui apprécie, appliquée à la science qui améliore.

Il disait avec Epicure : « L'homme est-il donc « fait pour dédaigner les dons de la nature? « N'arrive-t-il sur la terre que pour y cueillir « des fruits amers? Pour qui sont les fleurs que « les dieux font croître aux pieds des mortels?... « C'est complaire à la Providence que de s'abandonner

« aux divers penchants qu'elle nous sug-
« gère ; nos devoirs viennent de ses lois ; nos dé-
« sirs de ses inspirations. »

Il disait avec le professeur sébusien, que les bonnes choses sont pour les bonnes gens ; autrement il faudrait tomber dans l'absurdité, et croire que Dieu ne les a créées que pour les méchants.

Le premier travail de Borose eut lieu avec son cuisinier, et eut pour but de lui montrer ses fonctions sous leur véritable point de vue.

Il lui dit qu'un cuisinier habile, qui pouvait être un savant par la théorie, l'était toujours par la pratique ; que la nature de ses fonctions le plaçait entre le chimiste et le physicien ; il alla même jusqu'à lui dire que le cuisinier, chargé de l'entretien du mécanisme animal, était au-dessus du pharmacien, dont l'utilité n'est qu'occasionnelle.

Il ajoutait avec un docteur aussi spirituel que savant, « que le cuisinier a dû approfondir l'art
« de modifier les aliments par l'action du feu, art
« inconnu aux anciens. Cet art exige de nos jours
« des études et des combinaisons savantes. Il faut
« avoir réfléchi longtemps sur les productions du

« globe pour employer avec habileté les assaison-
« nements, et déguiser l'amertume de certains mets
« pour en rendre d'autres plus savoureux, pour
« mettre en œuvre les meilleurs ingrédients. Le
« cuisinier européen est celui qui brille surtout
« dans l'art d'opérer ces merveilleux mélanges. »

L'allocution fit son effet, et le chef, bien pénétré de son importance, se tint toujours à la hauteur de son emploi.

Un peu de temps, de réflexion et d'expérience apprirent bientôt à M. de Borose que, le nombre des mets étant à peu près fixé par l'usage, un bon dîner n'est pas de beaucoup plus cher qu'un mauvais; qu'il n'en coûte pas cinq cents francs de plus par an pour ne boire jamais que de très bon vin; et que tout dépend de la volonté du maître, de l'ordre qu'il met dans sa maison et du mouvement qu'il imprime à tous ceux dont il paye les services.

A partir de ces points fondamentaux, les dîners de Borose prirent un aspect classique et solennel: la renommée en célébra les délices; on se fit une gloire d'y avoir été appelé; et tels en vantèrent les charmes, qui n'y avaient jamais paru.

Il n'engageait jamais ces soi-disant gastronomes

qui ne sont que des gloutons, dont le ventre est un abime, et qui mangent partout, de tout et tout. Il trouvait à souhait, parmi ses amis, dans les trois premières catégories, des convives aimables qui, savourant avec une attention vraiment philosophique, et donnant à cette étude tout le temps qu'elle exige, n'oubliaient jamais qu'il est un instant où la raison dit à l'appétit : *Non procedes amplius* (tu n'iras pas plus loin).

Il lui arrivait souvent que des marchands de comestibles lui apportaient des morceaux de haute distinction, et qu'ils préféraient les lui vendre à un prix modéré, par la certitude où ils étaient que ces mets seraient consommés avec calme et réflexion, qu'il en serait bruit dans la société, et que la réputation de leurs magasins s'en accroitrait d'autant.

Le nombre des convives chez M. de Borose excédait rarement neuf, et les mets n'étaient pas très nombreux, mais l'insistance du maître et son goût exquis avaient fini par les rendre parfaits. La table présentait en tout temps ce que la saison pouvait offrir de meilleur, soit par la rareté, soit par la primeur; et le service se faisait avec tant de soin qu'il ne laissait rien à désirer.

La conversation pendant le repas était toujours générale, gaie et souvent instructive ; cette dernière qualité était due à une précaution très particulière que prenait Borose.

Chaque semaine, un savant distingué, mais pauvre, auquel il faisait une pension, descendait de son septième étage, et lui remettait une série d'objets propres à être discutés à table. L'amphitryon avait soin de les mettre en avant quand les propos du jour commençaient à s'user, ce qui ranimait la conversation et raccourcissait d'autant les discussions politiques qui troublent également l'indigestion et la digestion.

Deux fois par semaine, il invitait les dames, et il avait soin d'arranger les choses de manière que chacune trouvait parmi les convives un cavalier qui s'occupait uniquement d'elle. Cette précaution jetait beaucoup d'agrément dans sa société, car la prude même la plus sévère est humiliée quand elle reste inaperçue.

A ces jours seulement, un modeste écarté était permis ; les autres jours, on n'admettait que le piquet et le whist, jeux graves, réfléchis, et qui indiquent une éducation soignée. Mais le plus souvent ses soirées se passaient dans une aimable causerie

entremêlée de quelques romances que Borose accompagnait avec ce talent que nous avons déjà indiqué, ce qui lui attirait des applaudissements auxquels il était bien loin d'être insensible.

Le premier lundi de chaque mois, le curé de Borose venait dîner chez son paroissien ; il était sûr d'y être accueilli avec toutes sortes d'égards. La conversation, ce jour-là, s'arrêtait sur un ton un peu plus sérieux, mais qui n'excluait cependant pas une innocente plaisanterie. Le cher Pasteur ne se refusait pas aux charmes de cette réunion, et il se surprenait quelquefois à désirer que chaque mois eût quatre premiers lundis.

C'est au même jour que la jeune Herminie sortait de la maison de madame Migneron, où elle était en pension : cette dame accompagnait le plus souvent sa pupille. Celle-ci annonçait, à chaque visite, une grâce nouvelle ; elle adorait son père, et quand il la bénissait en déposant un baiser sur son front incliné, nuls êtres au monde n'étaient plus heureux qu'eux.

Borose se donnait des soins continuels pour que la dépense qu'il faisait pour sa table pût tourner au profit de la morale.

Il ne donnait sa confiance qu'aux fournisseurs

qui se faisaient connaître par leur loyauté dans la qualité des choses et leur modération dans les prix ; il les prônait et les aidait au besoin, car il avait encore coutume de dire que les gens trop pressés de faire leur fortune sont souvent peu délicats sur le choix des moyens.

Son marchand de vin s'enrichit assez promptement, parce qu'il fut proclamé sans mélange, qualité déja rare même chez les Athéniens du temps de Périclès, et qui n'est pas commune au dix-neuvième siècle.

On croit que c'est lui qui, par ses conseils, dirigea la conduite d'Hurbain, restaurateur au Palais Royal; Hurbain, chez qui l'on trouve pour deux francs un diner qu'on payerait ailleurs plus du double, et qui marche à la fortune par une route d'autant plus sûre que la foule croît chez lui en raison directe de la modération de ses prix.

Les mets enlevés de dessus la table du gastronome n'étaient point livrés à la discrétion des domestiques amplement dédommagés d'ailleurs; tout ce qui conservait une belle apparence avait une destination indiquée par le maître.

Instruit, par sa place au comité de bienfaisance,

des besoins et de la moralité d'un grand nombre de ses administrés, il était sûr de bien diriger ses dons, et des portions de comestibles, encore très désirables, venaient de temps en temps chasser le besoin et faire naître la joie ; par exemple, la queue d'un gras brochet, la mitre d'un dindon, un morceau de filet, de la pâtisserie, etc.

Mais pour rendre ces envois plus profitables, il avait attention de les annoncer pour le lundi matin, ou pour le lendemain d'une fête, obviant ainsi à la cessation du travail pendant les jours fériés, combattant les inconvénients de la saint lundi, et faisant de la sensualité l'antidote de la crapule.

Quand M. de Borose avait découvert dans la troisième ou quatrième classe des commerçants un jeune ménage bien uni, et dont la conduite prudente annonçait les qualités sur lesquelles se fonde la prospérité des nations, il leur faisait la prévenance d'une visite, et se faisait un devoir de les engager à dîner.

Au jour indiqué, la jeune femme ne manquait pas de trouver des dames qui lui parlaient des soins intérieurs d'une maison, et le mari, des hommes

pour causer de commerce et de manufactures.

Ces invitations, dont le motif était connu, finirent par devenir une distinction, et chacun s'empressa de les mériter.

Pendant que toutes ces choses se passaient, la jeune Herminie croissait et se développait sous les ombrages de la rue de Valois, et nous devons à nos lecteurs le portrait de la fille comme partie intégrante de la biographie du père.

Mademoiselle Herminie de Borose est grande (5 pieds 1 pouce) et sa taille réunit la légèreté d'une nymphe à la grâce d'une déesse.

Fruit unique d'un mariage heureux, sa santé est parfaite, sa force physique remarquable ; elle ne craint ni la chaleur, ni le hâle, et les plus longues promenades ne l'épouvantent pas.

De loin on la croirait brune, mais en y regardant de plus près, on s'aperçoit que ses cheveux sont châtain foncé, ses cils noirs et ses yeux bleu d'azur.

La plupart de ses traits sont grecs, mais son nez est gaulois ; ce nez charmant fait un effet si graçieux, qu'un comité d'artistes, après en avoir délibéré pendant trois dîners, a décidé que ce type tout français est au moins aussi digne que

tout autre d'être immortalisé par le pinceau, le ciseau et le burin.

Le pied de cette jeune fille est remarquablement petit et bien fait ; le professeur l'a tant louée et même cajolée à ce sujet, qu'au jour de l'an 1825, et avec l'approbation de son père, elle lui a fait cadeau d'un joli petit soulier de satin noir, qu'il montre aux élus, et dont il se sert pour prouver que l'extrême sociabilité agit sur les formes comme sur les personnes ; car il prétend qu'un petit pied, tel que nous le recherchons maintenant, est le produit des soins et de la culture, ne se trouve presque jamais parmi les villageois, et indique presque toujours une personne dont les aïeux ont longtemps vécu dans l'aisance.

Quand Herminie a relevé sur son peigne la forêt de cheveux qui couvre sa tête et serré une simple tunique avec une ceinture de rubans, on la trouve charmante, et on ne se figure pas que des fleurs, des perles ou des diamants puissent ajouter à sa beauté.

Sa conversation est simple et facile, et on ne se douterait pas qu'elle connaît tous nos meilleurs auteurs ; mais dans l'occasion elle s'anime, et la finesse de ses remarques trahit son secret ; aussitôt

qu'elle s'en aperçoit, elle rougit, ses yeux se baissent, et sa rougeur prouve sa modestie.

Mademoiselle de Borose joue également bien du piano et de la harpe ; mais elle préfère ce dernier instrument par je ne sais quel sentiment enthousiastique pour les harpes célestes dont sont armés les anges, et pour les harpes d'or tant célébrées par Ossian.

Sa voix est aussi d'une douceur et d'une rectitude célestes, ce qui ne l'empêche pas d'être un peu timide ; cependant elle chante sans se faire prier, mais elle ne manque pas, en commençant, de jeter sur son auditoire un regard qui l'ensorcelle, de sorte qu'elle pourrait chanter faux, comme tant d'autres, qu'on n'aurait pas la force de s'en apercevoir.

Elle n'a point négligé les travaux de l'aiguille, sources de jouissances bien innocentes et ressources toujours prêtes contre l'ennui ; elle travaille comme une fée, et chaque fois qu'il paraît quelque chose de nouveau en ce genre, la première ouvrière du *Père de famille* est habituellement chargée de venir le lui apprendre.

Le cœur d'Herminie n'a point encore parlé, et la piété filiale a jusqu'ici suffi à son bonheur ;

mais elle a une véritable passion pour la danse, qu'elle aime à la folie.

Quand elle se place à une contredanse, elle parait grandir de deux pouces, et on croirait qu'elle va s'envoler ; cependant sa danse est modérée, et ses pas sans prétention ; elle se contente de circuler avec légèreté, en développant ses formes aimables et gracieuses ; mais à quelques échappées on devine ses pouvoirs, et on soupçonne que si elle usait de tous ses moyens, madame Montessu aurait une rivale.

Même quand l'oiseau marche, on voit qu'il a des ailes.

Auprès de cette fille charmante qu'il avait retirée de sa pension, jouissant d'une fortune sagement administrée et d'une considération justement méritée, M. de Borose vivait heureux, et apercevait encore devant lui une longue carrière à parcourir ; mais toute espérance est trompeuse, et on ne peut pas répondre de l'avenir.

Vers le milieu du mois de mars dernier, M. de Borose fut invité à aller passer une journée à la campagne avec quelques amis.

On était à un de ces jours prématurément chauds, avant-coureurs du printemps, et on entendait aux bornes de l'horizon quelques-uns de ces

grondements sourds qui font dire proverbialement que l'hiver se casse le cou ; ce qui n'empêcha pas qu'on ne se mit en route pour la promenade. Cependant bientôt le ciel prit une face menaçante, les nuages s'amoncelèrent, et un orage épouvantable éclata avec tonnerre, pluie et grêle.

Chacun se sauva comme il put et où il put ; M. de Borose chercha un asile sous un peuplier dont les branches, inclinées en parasol, paraissaient devoir le garantir.

Asile funeste ! la pointe de l'arbre allait chercher le fluide électrique jusque dans les nuages, et la pluie, en tombant le long des branches, lui servait de conducteur. Bientôt une détonation effroyable se fit entendre, et l'infortuné promeneur tomba mort sans avoir eu le temps de pousser un soupir.

Enlevé ainsi par ce genre de mort que désirait César, et sur lequel il n'y avait pas moyen de gloser, M. de Borose fut enterré avec les cérémonies du rituel le plus complet. Son convoi fut suivi jusqu'au cimetière du Père Lachaise par une foule de gens à pied et en voiture ; son éloge était dans toutes les bouches, et quand une voix amie prononça sur sa tombe une allocution touchante,

il y eut écho dans le cœur de tous les assistants.

Herminie fut atterrée d'un malheur si grand et si inattendu ; elle n'eut pas de convulsions, elle n'eut pas de crises de nerfs, elle n'alla pas cacher sa douleur dans son lit ; mais elle pleura son père avec tant d'abandon, de continuité et d'amertume, que ses amis espérèrent que l'excès de sa douleur en deviendrait le remède, car nous ne sommes pas assez fortement trempés pour éprouver pendant longtemps un sentiment si vif.

Le temps a donc fait sur ce jeune cœur son effet immanquable ; Herminie peut nommer son père sans fondre en larmes ; mais elle en parle avec une piété douce, un regret si ingénu, un amour si actuel et un accent si profond, qu'il est impossible de l'entendre et de ne pas partager son attendrissement.

Heureux celui à qui Herminie donnera le droit de l'accompagner et de porter avec elle une couronne funéraire sur la tombe de leur père !

Dans une chapelle latérale de l'église de... on remarque, chaque dimanche à la messe de midi, une grande et belle jeune personne, accompagnée par une dame âgée. Sa tournure est charmante, mais un voile épais cache son visage. Il faut

cependant que les traits en soient connus, car on remarque tout autour de cette chapelle une foule de jeunes dévots de fraîche date, tous fort élégamment mis, et dont quelques-uns sont fort beaux garçons.

CORTÈGE D'UNE HÉRITIÈRE

Passant un jour de la rue de la Paix à la place Vendôme, je fus arrêté par le cortège de la plus riche héritière de Paris, pour lors à marier et revenant du Bois de Boulogne.

Il était composé comme il suit :

1° La belle, objet de tous les vœux, montée sur un très beau cheval bai, qu'elle maniait avec adresse : amazone bleue à longue queue, chapeau noir à plumes blanches ;

2° Son tuteur marchant à côté d'elle avec la physionomie grave et le maintien important attaché à ses fonctions ;

3° Groupe de douze à quinze poursuivants, cherchant tous à se faire distinguer, qui par son empressement, qui par son adresse hippiatrique, qui par sa mélancolie ;

4° Un *en cas* magnifiquement attelé, pour servir

en cas de pluie ou de fatigue ; cocher corpulent, jockey pas plus gros que le poing ;

5° Domestiques à cheval de toutes les livrées ; en grand nombre et pêle-mêle.

Ils passèrent... et je continuai de méditer.

MYTHOLOGIE GASTRONOMIQUE

Gastéréa est la dixième muse ; elle préside aux jouissances du goût.

Elle pourrait prétendre à l'empire de l'univers ; car l'univers n'est rien sans la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Elle se plaît particulièrement sur les coteaux où la vigne fleurit, sur ceux que l'oranger parfume, dans les bosquets où la truffe s'élabore, dans les pays abondants en gibier et en fruits.

Quand elle daigne se montrer, elle apparaît sous la figure d'une jeune fille : sa ceinture est couleur de feu ; ses cheveux sont noirs, ses yeux bleu d'azur, et ses formes pleines de grâces ; belle comme Vénus, elle est surtout souverainement jolie.

Elle se montre rarement aux mortels ; mais sa statue les console de son invisibilité. Un seul sculpteur a été admis à contempler tant de char-

mes, et tel a été le succès de cet artiste aimé des dieux, que quiconque voit son ouvrage, croit y reconnaître les traits de la femme qu'il a le plus aimée.

De tous les lieux où Gastéréa a des autels, celui qu'elle préfère est cette ville, reine du monde, qui emprisonne la Seine entre les marches de ses palais.

Son temple est bâti sur cette montagne célèbre à laquelle Mars a donné son nom ; il est posé sur un socle immense de marbre blanc, sur lequel on monte de tous côtés par cent marches.

C'est dans ce bloc révéré que sont percés ces souterrains mystérieux où l'art interroge la nature et la soumet à ses lois.

C'est là que l'air, l'eau, le fer et le feu, mis en action par des mains habiles, divisent, réunissent, triturent, amalgament et produisent les effets dont le vulgaire ne connaît pas la cause.

C'est de là enfin que s'échappent, à des époques déterminées, des recettes merveilleuses dont les auteurs aiment à rester inconnus, parce que leur bonheur est dans leur conscience, et que leur récompense consiste à savoir qu'ils ont reculé les bornes de la science et procuré aux hommes des jouissances nouvelles.

Le temple, monument unique d'architecture simple et majestueuse, est supporté par cent colonnes de jaspe oriental et éclairé par un dôme qui imite la voûte des cieux.

Nous n'entrerons pas dans le détail des merveilles que cet édifice renferme ; il suffira de dire que les sculptures qui en ornent les frontons, ainsi que les bas-reliefs qui en décorent l'enceinte, sont consacrés à la mémoire des hommes qui ont bien mérité de leurs semblables par des inventions utiles, telles que l'application du feu aux besoins de la vie, l'invention de la charrue et autres pareilles.

Bien loin du dôme et dans le sanctuaire on voit la statue de la déesse ; elle a la main gauche appuyée sur un fourneau et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs.

Le baldaquin de cristal qui la couvre est soutenu par huit colonnes de même matière, et ces colonnes continuellement inondées de flamme électrique, répandent dans le lieu saint une clarté qui a quelque chose de divin.

Le culte de la déesse est simple : chaque jour, au lever du soleil, ses prêtres viennent enlever la couronne de fleurs qui orne sa statue, en placent une nouvelle, et chantent en chœur un des

hymnes nombreux par lesquels la poésie a célébré les biens dont l'immortelle comble le genre humain.

Ces prêtres sont au nombre de douze, présidés par le plus âgé : ils sont choisis parmi les plus savants, et les plus beaux, toutes choses égales, obtiennent la préférence. Leur âge est celui de la maturité ; ils sont sujets à la vieillesse, mais jamais a la caducité ; l'air qu'ils respirent dans le temple les en défend.

Les fêtes de la déesse égalent le nombre des jours de l'année, car elle ne cesse jamais de verser ses bienfaits ; mais parmi ces jours il en est un qui lui est spécialement consacré : c'est le VINGT-ET-UN SEPTEMBRE, appelé *le grand halel gastronomique*.

En ce jour solennel, la ville-reine est, dès le matin, environnée d'un nuage d'encens ; le peuple, couronné de fleurs, parcourt les rues en chantant les louanges de la déesse ; les citoyens s'appellent par les titres de la plus aimable parenté ; tous les cœurs sont émus des plus doux sentiments ; l'atmosphère se charge de sympathie et propage partout l'amour et l'amitié.

Une partie de la journée se passe dans ces épanchements, et, à l'heure, déterminée par l'usage,

la foule se porte vers le temple où doit se célébrer le banquet sacré.

Dans le sanctuaire, aux pieds de la statue, s'élève une table destinée au collège des prêtres. Une autre table de douze cents couverts a été préparée sous le dôme pour des convives des deux sexes. Tous les arts ont concouru à l'ornement de ces tables solennelles ; rien de si élégant ne parut jamais dans le palais des rois.

Les prêtres arrivent d'un pas grave et d'un air préparé ; ils sont vêtus d'une tunique blanche de laine de cachemire, une broderie incarnat en orne les bords, et une ceinture de même couleur en ramasse les plis ; leur physionomie annonce al santé et la bienveillance ; ils s'asseyent après s'être réciproquement salués.

Déjà des serviteurs, vêtus de fin lin, ont placé les mets devant eux : ce ne sont point des préparations communes, faites pour apaiser des besoins vulgaires ; rien n'est servi sur cette table auguste qui n'en ait été jugé digne et qui ne tienne à la sphère transcendante, tant par le choix de la matière que par la profondeur du travail.

Les vénérables consommateurs sont au-dessus de leurs fonctions : leur conversation paisible et substantielle roule sur les merveilles de la création

et la puissance de l'art ; ils mangent avec lenteur et savourent avec énergie ; le mouvement imprimé à leur mâchoire a quelque chose de mœlleux ; on dirait que chaque coup de dent a un accent particulier, et s'il leur arrive de promener la langue sur leurs lèvres vernissées, l'auteur des mets en consommation en acquiert une gloire immortelle.

Les boissons qui se succèdent par intervalles, sont dignes de ce banquet ; elles sont versées par douze jeunes filles choisies, pour ce jour seulement, par un comité de peintres et de sculpteurs ; elles sont vêtues à l'athénienne, costume heureux qui favorise la beauté sans alarmer la pudeur.

Les prêtres de la déesse n'affectent point de détourner des regards hypocrites, tandis que de jolies mains font couler pour eux les délices des deux mondes ; mais tout en admirant le plus bel ouvrage du Créateur, la retenue de la sagesse ne cesse pas de siéger sur leur front ; la manière dont ils remercient, dont ils boivent, exprime ce double sentiment.

Autour de cette table mystérieuse on voit circuler des rois, des princes et d'illustres étrangers, arrivés exprès de toutes les parties du monde ; ils marchent en silence et observent avec attention :

ils sont venus pour s'instruire dans le grand art de bien manger, art difficile, et que des peuples entiers ignorent encore.

Pendant que ces choses se passent dans le sanctuaire, une hilarité générale et brillante anime les convives placés autour de la table du dôme.

Cette gaieté est due surtout à ce qu'aucun d'entre eux n'est placé à côté de la femme à laquelle il a déjà tout dit. Ainsi l'a voulu la déesse.

A cette table immense ont été appelés, par choix, les savants des deux sexes qui ont enrichi l'art par leurs découvertes, les maîtres de maisons qui remplissent avec tant de grâce les devoirs de l'hospitalité française, les savants cosmopolites à qui la société doit des importations utiles ou agréables, et ces hommes miséricordieux qui nourrissent les pauvres des dépouilles opimes de leur superflu.

Le centre en est évidé, et laisse un grand espace qui est occupé par une foule de prosecteurs et de distributeurs qui offrent et voiturent, des parties les plus éloignées, tout ce que les convives peuvent désirer.

Là se trouve placé avec avantage tout ce que la nature, dans sa prodigalité, a créé pour la

nourriture de l'homme. Ces trésors sont centuplés, non seulement par leurs association, mais encore par les métamorphoses que l'art leur a fait subir. Cet enchanteur a réuni les deux mondes, confondu les règnes et rapproché les distances ; le parfum qui s'élève de ces préparations savantes embaume l'air et le remplit de gaz excitateurs.

Cependant de jeunes garçons, aussi beaux que bien vêtus, parcourent le cercle extérieur, et présentent incessamment des coupes remplies de vin délicieux, qui ont tantôt l'éclat du rubis, tantôt la couleur plus modeste de la topaze.

De temps en temps d'habiles musiciens, placés dans les galeries du dôme, font retentir le temple des accents mélodieux d'une harmonie aussi simple que savante.

Alors les têtes s'élèvent, l'attention est entraînée et pendant ces courts intervalles, toutes les conversations sont suspendues ; mais elles recommencent bientôt avec plus de charme ; il semble que ce nouveau présent des dieux ait donné à l'imagination plus de fraîcheur, et à tous les cœurs plus d'abandon.

Lorsque le plaisir de la table a rempli le temps qui lui est assigné, le collège des prêtres s'avance sur le bord de l'enceinte ; ils viennent

prendre part au banquet, se mêler avec les convives, et boire avec eux le moka que le législateur de l'Orient permet à ses disciples. La liqueur embaumée fume dans des vases rehaussés d'or, et les belles acolytes du sanctuaire parcourent l'assemblée pour distribuer le sucre qui en adoucit l'amertume. Elles sont charmantes, et cependant telle est l'influence de l'air qu'on respire dans le temple de Gastéréa, qu'aucun cœur de femme ne s'ouvre à la jalousie.

Enfin le doyen des prêtres entonne l'hymne de reconnaissance ; toutes les voix s'y joignent, les instruments s'y confondent ; cet hommage des cœurs s'élève vers le ciel, et le service est fini.

Alors seulement commence le banquet populaire, car il n'est pas de véritables fêtes quand le peuple ne jouît pas.

Des tables dont l'œil n'aperçoit pas la fin sont dressées dans toutes les rues, sur toutes les places, au devant de tous les palais. On s'assied où l'on se trouve ; le hasard rapproche les rangs, les âges, les quartiers ; toutes les mains se rencontrent et se serrent avec cordialité ; on ne voit que des visages contents.

Quoique la grande ville ne soit alors qu'un immense réfectoire, la générosité des particuliers

assure l'abondance, tandis qu'un gouvernement paternel veille avec sollicitude pour le maintien de l'ordre, et pour que les dernières limites de la sobriété ne soient pas outrepassées.

Bientôt une musique vive et animée se fait entendre ; elle annonce la danse, cet exercice aimé de la jeunesse.

Des salles immenses, des estrades élastiques qui ont été préparées, et des rafraîchissements de toute espèce ne manqueront pas.

On y court en foule, les uns ponr agir, les autres pour encourager et comme simples spectateurs. On rit en voyant quelques vieillards, animés d'un feu passager, offrir à la beauté un hommage éphémère ; mais le culte de la déesse et la solennité du jour excusent tout.

Pendant longtemps ce plaisir se soutient ; l'allégresse est générale, le mouvement universel, et on entend avec peine la dernière heure annoncer le repos. Cependant personne ne résiste à cet appel ; tout s'est passé avec décence ; chacun se retire content de sa journée, et se couche plein d'espoir dans les événements d'une année qui a commencé sous d'aussi heureux auspices.

L'OMELETTE DU CURÉ

Tout le monde sait que madame R... a occupé pendant vingt ans, sans contradiction, le trône de la beauté à Paris. On sait aussi qu'elle est extrêmement charitable, et qu'à une certaine époque elle prenait intérêt dans la plupart des entreprises qui avaient pour but de soulager la misère, quelquefois plus poignante dans la capitale que partout ailleurs.

Ayant à conférer à ce sujet avec M. le curé de..., elle se rendit chez lui vers les cinq heures de l'après-midi, et fut fort étonnée de le trouver déjà à table.

La chère habitante de la rue du Mont-Blanc croyait que tout le monde, à Paris, dînait à six heures, et ne savait pas que les ecclésiastiques commencent en général de bonne heure, parce qu'il en est beaucoup qui font le soir une légère collation.

Madame R... voulait se retirer, mais le curé la retint, soit parce que l'affaire dont ils avaient à causer n'était pas de nature à l'empêcher de dîner, soit parce qu'une jolie femme n'est jamais un trouble-fête pour qui que ce soit, ou bien

enfin parce qu'il vint à s'apercevoir qu'il ne lui manquait qu'un interlocuteur pour faire de son salon un vrai Elysée gastronomique.

Effectivement, le couvert était mis avec une propreté remarquable ; un vin vieux étincelait dans un flacon de cristal ; la porcelaine blanche était de premier choix ; les plats tenus chauds par l'eau bouillante ; et une bonne à la fois canonique et bien mise, était là prête à recevoir les ordres.

Le repas était limitrophe entre la frugalité et la recherche. Un potage au coulis d'écrevisses venait d'être enlevé, et on voyait sur la table une truite saumonée, une omelette et une salade.

« Mon dîner vous apprend ce que vous ne « savez peut-être pas, dit le pasteur en souriant ; « c'est aujourd'hui jour maigre suivant les lois de « l'Eglise. » Notre amie s'inclina en signe d'assentiment ; mais des mémoires particuliers assurent qu'elle rougit un peu, ce qui n'empêcha pas le curé de manger.

L'exécution avait commencé par la truite, dont la partie supérieure était en consommation ; la sauce indiquait une main habile, et une satisfaction intérieure paraissait sur le front du pasteur.

Après ce premier plat, il attaqua l'omelette, qui était ronde, ventrue et cuite à point.

Au premier coup de la cuiller, la panse laissa échapper un jus lié qui flattait à la fois la vue et l'odorat ; le plat en paraissait plein, et la chère Juliette avouait que l'eau lui en était venue à la bouche.

Ce mouvement sympathique n'échappa pas au curé accoutumé à surveiller les passions des hommes, et ayant l'air de répondre à une question que madame R... s'était bien gardée de faire : « C'est « une omelette au thon, dit-il ; ma cuisinière les « entend à merveille, et peu de gens y goûtent « sans m'en faire compliment. — Je n'en suis « pas étonnée, répondit l'habitante de la Chaussée- « d'Antin ; et jamais omelette si appétissante ne « parut sur nos tables mondaines. »

La salade survint. (J'en recommande l'usage à tous ceux qui ont confiance en moi ; la salade rafraîchit sans affaiblir, et conforte sans irriter : j'ai coutume de dire qu'elle rajeunit.)

Le dîner n'interrompit pas la conversation. On causa de l'affaire qui avait occasionné la visite, de la guerre qui faisait alors rage, des affaires du temps, des espérances de l'Eglise, et autres propos

de table qui font passer un mauvais dîner et en embellissent un bon.

Le dessert vint en son lieu; il consistait en un fromage de Septmoncel, trois pommes de calville et un pot de confitures.

Enfin, la bonne approcha une petite table ronde, telle qu'on en avait autrefois et qu'on nommait *guéridon*, sur laquelle elle posa une tasse de moka bien limpide, bien chaud, et dont l'arôme remplit l'appartement.

Après l'avoir *siroté* (*siped*), le curé dit *ses* grâces, et ajouta en se levant : « Je ne prends jamais « de liqueurs fortes ; c'est un superflu que j'offre « toujours à mes convives, mais dont je ne fais « aucun usage personnel. Je me réserve ainsi un « secours pour l'extrême vieillesse, si Dieu me « fait la grâce d'y parvenir. »

Pendant que ces choses se passaient, le temps avait couru, six heures arrivaient ; madame R..., se hâta donc de remonter en voiture, car elle avait ce jour-là à diner quelques amis dont je faisais partie. Elle arriva tard, *suivant sa coutume* ; mais enfin elle arriva, encore tout émue de ce qu'elle avait vu et flairé.

Il ne fut question, pendant le repas, que du

menu du curé et surtout de son omelette au thon.

Madame R... eut soin de la louer sous les divers rapports de la taille, de la rondeur, de la tournure, et toutes ses données étant certaines, il fut unanimement conclu qu'elle devait être excellente. C'était une véritable équation sensuelle que chacun fit à sa manière.

Le sujet de la conversation épuisé, on passa à d'autres et on n'y pensa plus. Quant à moi, propagateur de vérités utiles, je crus devoir tirer de l'obscurité une préparation que je crois aussi saine qu'agréable. Je chargeai mon maitre-queux de s'en procurer la recette avec les détails les plus minutieux.

VICTOIRE NATIONALE

Pendant mon séjour à New-York, j'allais quelquefois passer la soirée dans une espèce de café-taverne tenu par un sieur Little, chez qui on trouvait le matin de la soupe à la tortue, et le soir tous les rafraîchissements d'usage aux Etats-Unis.

J'y conduisais le plus souvent le vicomte de la Massue et Jean-Rodolphe Fehr, ancien courtier de commerce à Marseille, l'un et l'autre

émigrés comme moi ; je les régalais d'un *welch rabbet* que nous arrosions d'ale ou de cidre, et la soirée se passait tout doucement à parler de nos malheurs, de nos plaisirs et de nos espérances.

Là, je fis connaissance avec M. Wilkinson, planteur à la Jamaïque, et avec un homme qui était sans doute un de ses amis, car il ne le quittait jamais. Ce dernier, dont je n'ai jamais su le nom, était un des hommes les plus extraordinaires que j'aie rencontrés : il avait le visage carré, les yeux vifs, et paraissait tout examiner avec attention ; mais il ne parlait jamais, et ses traits étaient immobiles comme ceux d'un aveugle. Seulement, quand il entendait une saillie ou un trait comique, sa figure s'épanouissait, ses yeux se fermaient, et ouvrant une bouche aussi large que le pavillon d'un cor, il en faisait sortir un son prolongé, qui tenait à la fois du rire et du hennissement appelé en anglais *horse laugh*, après quoi tout rentrait dans l'ordre, et il retombait dans sa taciturnité habituelle : c'était l'effet de la durée de l'éclair qui déchire la nue. Quant à M. Wilkinson, qui paraissait âgé d'environ cinquante ans, il avait les manières et tout l'extérieur d'un homme comme il faut *(of a gentleman)*.

Ces deux Anglais paraissaient faire cas de

notre société, et avaient déjà partagé plusieurs fois, de fort bonne grâce, la collation frugale que j'offrais à mes amis, lorsqu'un soir M. Wilkinson me prit à part, et me déclara l'intention où il était de nous engager tous trois à dîner.

Je remerciai ; et me croyant suffisamment fondé de pouvoir dans une affaire où j'étais évidemment la partie principale, j'acceptai pour tous, et l'invitation resta fixée au surlendemain à trois heures.

La soirée se passa comme à l'ordinaire ; mais au moment où je me retirais, le garçon de salle (*waiter*) me prit à part et m'apprit que les Jamaïcains avaient commandé un bon repas ; qu'ils avaient donné des ordres pour que les liquides fussent soignés, parce qu'ils regardaient leur invitation comme un défi à qui boirait le mieux, et que l'homme à la grande bouche avait dit qu'il espérait bien qu'à lui seul il mettrait les Français sous la table.

Cette nouvelle m'aurait fait rejeter le banquet offert, si je l'avais pu avec honneur, car j'ai toujours fui de pareilles orgies ; mais la chose était impossible. Les Anglais auraient été crier partout que nous n'avions pas osé nous présenter au combat, que leur présence seule avait suffit pour

nous faire reculer ; et, quoique bien instruits du danger, nous suivîmes la maxime du maréchal de Saxe : le vin était tiré, nous nous préparâmes à le boire.

Je n'étais pas sans quelques soucis ; mais, en vérité ces soucis ne m'avaient pas pour objet.

Je regardais comme certain qu'étant à la fois plus jeune, plus grand et plus vigoureux que nos amphitryons, ma constitution, vierge d'excès bachiques, triompherait facilement des deux Anglais, probablement usés par l'excès des liqueurs spiritueuses.

Sans doute, resté seul au milieu des quatre autres réservés, on m'aurait proclamé vainqueur ; mais cette victoire, qui m'aurait été personnelle, aurait été singulièrement affaiblie par la chute de mes deux compatriotes, qu'on aurait emportés avec les vaincus dans l'état hideux qui suit une pareille défaite. Je désirai leur épargner cet affront ; en un mot, je voulais le triomphe de la nation et non celui de l'individu. En conséquence, je rassemblai chez moi Fehr et la Massue, et leur fis une allocution sévère et formelle pour leur annoncer mes craintes ; je leur recommandai de boire à petits coups autant que possible, d'en esquiver quelques-uns pendant que j'attirerais

l'attention de mes antagonistes, et surtout de manger doucement et de conserver un peu d'appétit pendant toute la séance, parce que les aliments mêlés aux boissons en tempèrent l'ardeur et les empêchent de se porter au cerveau avec tant de violence ; enfin nous partageâmes une assiette d'amandes amères, dont j'avais entendu vanter la propriété pour modérer les fumées du vin.

Ainsi armés au physique et au moral, nous nous rendîmes chez Little, où nous trouvâmes les Jamaïcains, et bientôt après le dîner fut servi. Il consistait en une énorme pièce de *rostbeef*, un dindon cuit dans son jus, des racines bouillies, une salade de choux crus, et une tarte aux confitures.

On but à la française, c'est-à-dire que le vin fut servi dès le commencement : c'était du fort bon clairet qui était alors bien meilleur marché qu'en France, parce qu'il en était arrivé successivement plusieurs cargaisons, dont les dernières s'étaient très mal vendues.

M. Wilkinson faisait ses honneurs à merveille, nous invitant à manger et nous donnant l'exemple ; son ami paraissait abimé dans son assiette, ne disait mot, regardait de côté, riait du coin des lèvres.

Pour moi, j'étais charmé de mes deux acolytes. La Massue, quoique doué d'un assez vaste appétit, ménageait ses morceaux comme une petite maîtresse ; et Fehr escamotait de temps en temps quelques verres de vin, qu'il faisait passer avec adresse dans un pot à bière qui était au bout de la table. De mon côté, je tenais rondement tête aux deux Anglais, et plus le repas avançait, plus je me sentais plein de confiance.

Après le clairet vint le porto, après le porto le madère, auquel nous nous tînmes longtemps.

Le dessert était arrivé, composé de beurre, de fromage, de noix de coco et d'ycory. Ce fut alors le moment des toasts ; et nous bûmes amplement au pouvoir des rois, à la liberté des peuples et à la beauté des dames ; nous portâmes, avec M. Wilkinson, la santé de sa fille Mariah, qu'il nous assura être la plus belle personne de toute l'île de la Jamaïque.

Après le vin arrivèrent les *spirits*, c'est-à-dire le rhum et les eaux-de-vie de vin, de grains et de framboises ; avec les spirits, les chansons ; et je vis qu'il allait faire chaud. Je craignais les spirits ; je les éludai en demandant du punch ; et Little lui-même nous en apporta un bowl, sans doute préparé d'avance, qui aurait suffi pour

quarante personnes. Nous n'avons point en France de vases de cette dimension.

Cette vue me rendit le courage ; je mangeai cinq à six rôties d'un beurre extrêmement frais, et je sentis renaître mes forces. Alors je jetai un coup d'œil scrutateur sur tout ce qui m'environnait ; car je commençais à être inquiet sur la manière dont tout cela finirait. Mes deux amis me parurent assez frais ; ils buvaient en épluchant des noix d'ycory. M. Wilkinson avait la face rouge-cramoisi, ses yeux étaient troubles, il paraissait affaissé, son ami gardait le silence, mais sa tête fumait comme une chaudière bouillante, et sa bouche immense s'était formée en cul de poule. Je vis bien que la catastrophe approchait.

Effectivement, M. Wilkinson, s'étant réveillé comme en sursaut, se leva et entonna d'une voix assez forte l'air national *Rule Britannia* ; mais il ne put jamais aller plus loin, ses forces le trahirent ; il se laissa retomber sur sa chaise, et de là roula sous la table. Son ami le voyant dans cet état, laissa échapper un de ses plus bruyants ricanements, et s'étant baissé pour l'aider, tomba à côté de lui.

Il est impossible d'exprimer la satisfaction que me causa ce brusque dénoûment et le poids dont

il me débarrassa. Je me hâtai de sonner. Little monta, et après lui avoir adressé la phrase officielle : « Voyez à ce que ces gentlemen soient « convenablement soignés, » nous bûmes avec lui un dernier verre de punch à leur santé. Bientôt le *waiter* arriva, aidé de ses sous-ordres, et ils s'emparèrent des vaincus, qu'ils transportèrent chez eux les pieds les premiers, suivant la règle *the feet foremost*, l'ami gardant une immobilité absolue, et M. Wilkinson essayant toujours de chanter l'air *Rule Britannia*.

Le lendemain, les journaux de New-York, qui furent ensuite successivement copiés par tous ceux de l'Union, racontèrent avec assez d'exactitude ce qui s'était passé, et ayant ajouté que les deux Anglais avaient été malades des suites de cette aventure, j'allai les voir. Je trouvai l'ami tout stupéfié par les suites d'une forte indigestion, et M. Wilkinson retenu sur sa chaise par un accès de goutte que notre lutte bachique avait probablement réveillée. Il parut sensible à cette attention, et me dit, entre autres choses : « Oh ! dear « sir, you are very good company indeed, but « too a drinker for us. » (Mon cher monsieur, vous êtes en vérité de très bonne compagnie, mais vous êtes trop fort buveur pour nous).

MYSTIFICATION DU PROFESSEUR ET DÉFAITE D'UN GÉNÉRAL

Il y a quelques années que les journaux nous annoncèrent la découverte d'un nouveau parfum, celui de l'*hémérocallis*, plante bulbeuse qui a effectivement une odeur fort agréable, ressemblant assez à celle du jasmin.

Je suis fort curieux et passablement musard, et ces deux causes combinées me poussèrent jusqu'au faubourg Saint-Germain où je devais trouver le parfum, charme des narines, comme disent les Turcs.

Là je reçus l'accueil dû à un amateur, et on tira pour moi du tabernacle d'une pharmacie très bien garnie une petite boîte bien enveloppée, et paraissant contenir deux onces de la précieuse cristallisation : politesse que je reconnus par le délaissement de trois francs, suivant les règles de compensation dont M. Azaïs agrandit chaque jour la sphère et les principes.

Un étourdi aurait sur-le-champ déployé, ouvert, flairé et dégusté. Un professeur agit différemment : je pensai qu'en pareil cas le retirement était indiqué ; je me rendis donc chez moi au pas officiel,

et bientôt, calé dans mon sofa, je me préparai à éprouver une sensation nouvelle.

Je tirai de ma poche la boîte odorante, et la débarrassai des langes dans lesquels elle était encore enveloppée ; c'étaient trois imprimées différents, tous relatifs à l'hémérocallis, à son histoire naturelle, à sa culture, à sa fleur, et aux jouissances distinguées qu'on pouvait tirer de son parfum, soit qu'il fût concentré dans des pastilles, soit qu'il fût mêlé à des préparations d'office, soit enfin qu'il parût sur nos tables, dissous dans des liqueurs alcooliques ou mêlé à des crêmes glacées. Je lus attentivement les trois imprimés accessoires : 1° pour m'indemniser d'autant de la compensation dont j'ai parlé plus haut ; 2° pour me préparer convenablement à l'appréciation du nouveau trésor extrait du règne végétal.

J'ouvris donc, avec due révérence, la boîte que je supposais pleine de pastilles. Mais, ô surprise ! ô douleur ! j'y trouvai, en premier ordre, un second exemplaire des trois imprimés que je venais de dévorer, et, seulement comme accessoires, environ deux douzaines de ces trochisques dont la conquête m'avait fait faire le voyage du noble faubourg.

Avant tout je dégustai ; et je dois rendre hommage à la vérité en disant que je trouvai ces

pastilles fort agréables ; mais je n'en regrettai que plus fort que, contre l'apparence extérieure, elle fussent en si petit nombre, et véritablement plus j'y pensais, plus je me croyais mystifié.

Je me levai donc avec l'intention de reporter la boite à son auteur, dût-il en retenir le prix ; mais à ce mouvement une glace me montra mes cheveux gris ; je me moquai de ma vivacité, et me rassis, rancune tenante : on voit qu'elle a duré longtemps.

D'ailleurs une considération particulière me retint : il s'agissait d'un pharmacien, et il n'y avait pas quatre jours que j'avais été témoin de l'extrême imperturbabilité des membres de ce collège respectable.

C'est encore une anecdote qu'il faut que mes lecteurs connaissent. Je suis aujourd'hui (17 juin 1825) en train de conter. Dieu veuille que ce ne soit pas une calamité publique !

Or donc, j'allai un matin faire une visite au général Bouvier des Eclats, mon ami et mon compatriote.

Je le trouvai parcourant son appartement d'un air agité, et froissant dans ses mains un écrit que je pris pour une pièce de vers.

« Prenez, dit-il en me le présentant, et dites-
« moi votre avis ; vous vous y connaissez. »

Je reçus le papier, et l'ayant parcouru, je fus fort étonné de voir que c'était une note de médicaments fournis : de sorte que ce n'était point en ma qualité de poëte que j'étais requis, mais comme pharmaconome.

« Ma foi, mon ami, lui dis-je en lui rendant
« sa propriété, vous connaissez l'habitude de la
« corporation que vous avez mise en œuvre ; les
« limites ont bien été peut-être un peu outre-
« passées ; mais pourquoi avez-vous un habit
« bien brodé, trois ordres, un chapeau à graines
« d'épinards ? Voilà trois circonstances aggra-
« vantes, et vous vous en tirerez mal. — Taisez-
« vous donc, me dit-il avec humeur, cet état est
« épouvantable. Au reste, vous allez voir mon
« écorcheur, je l'ai fait appeler ; il va venir,
« et vous me soutiendrez. »

Il parlait encore quand la porte s'ouvrit, et nous vîmes entrer un homme d'environ cinquante-cinq ans, vêtu avec soin ; il avait la taille haute, la démarche grave, et toute sa physionomie aurait eu une teinte uniforme de sévérité, si le rapport de sa bouche à ses yeux n'y avait pas introduit quelque chose de sardonique.

Il s'approcha de la cheminée, refusa de s'asseoir, et je fus témoin auditeur du dialogue suivant, que j'ai fidèlement retenu.

Le Général. — Monsieur, la note que vous m'avez envoyée est un véritable compte d'apothicaire, et...

L'Homme noir. — Monsieur, je ne suis point apothicaire.

Le Général. — Et qu'êtes-vous donc, Monsieur?

L'Homme noir. — Monsieur, je suis pharmacien.

Le Général. — Eh bien, monsieur le pharmacien, votre garçon a dû vous dire...

L'Homme noir. — Monsieur, je n'ai point de garçon.

Le Général. — Qu'était donc ce jeune homme ?

L'Homme noir. — Monsieur, c'est un élève.

Le Général. — Je voulais donc vous dire, monsieur, que vos drogues...

L'Homme noir. — Monsieur, je ne vends point de drogues.

Le Général. — Que vendez-vous donc, monsieur ?

L'Homme noir. — Monsieur, je vends des médicaments.

Là finit la discussion. Le général honteux

d'avoir fait tant de *solécismes* et d'être si peu avancé dans la connaissance de la langue pharmaceutique, se troubla, oublia ce qu'il avait à dire, et paya tout ce qu'on voulut.

LE PLAT D'ANGUILLE

Il existait à Paris, rue de la Chaussée-d'Antin, un particulier nommé Briguet, qui, ayant d'abord été cocher, puis marchand de chevaux, avait fini par faire une petite fortune.

Il était né à Talissieu, et ayant résolu de s'y retirer il épousa une rentière qui avait autrefois été cuisinière chez Mademoiselle Thevenin, que tout Paris a connue par son surnom d'*As de pique*.

L'occasion se présenta d'acquérir un petit domaine dans son village natal ; il en profita, et vint s'y établir avec sa femme vers la fin de 1791.

Dans ces temps-là, les curés de chaque arrondissement archipresbytéral avaient coutume de se réunir une fois par mois chez chacun d'entre eux tour à tour, pour conférer sur les matières ecclésiastiques. On célébrait une grand'messe, on conférait, ensuite on dînait.

Le tout s'appelait *la conférence,* et le curé

chez qui elle devait avoir lieu ne manquait pas de se préparer à l'avance pour bien et dignement recevoir ses confrères.

Or, quand ce fut le tour du curé de Talissieu, il arriva qu'un de ses paroissiens lui fit cadeau d'une magnifique anguille prise dans les eaux limpides de Serans, et de plus de trois pieds de longueur.

Ravi de posséder un poisson de pareille souche, le pasteur craignit que sa cuisinière ne fût pas en état d'apprêter un mets de si haute espérance ; il vint donc trouver Madame Briguet, et rendant hommage à ses connaissances supérieures, il la pria d'imprimer son cachet à un plat digne d'un archevêque, et qui ferait le plus grand honneur à son dîner.

L'ouaille docile y consentit sans difficulté, et avec d'autant plus de plaisir, disait-elle, qu'il lui restait encore une petite caisse de divers assaisonnements rares dont elle faisait usage chez son ancienne maîtresse.

Le plat d'anguille fut confectionné avec soin et servi avec distinction. Non seulement il avait une tournure élégante, mais encore un fumet enchanteur ; et quand on l'eut goûté, les expressions manquaient pour en faire l'éloge ; aussi

disparut-il, corps et sauce, jusqu'à la dernière particule.

Mais il arriva qu'au dessert les vénérables se sentirent émus d'une manière inaccoutumée, et que, par suite de l'influence nécessaire du physique sur le moral, les propos tournèrent à la gaillardise.

Les uns faisaient de bons contes de leurs aventures du séminaire ; d'autres raillaient leurs voisins sur quelques *on dit* de chronique scandaleuse ; bref, la conversation s'établit et se maintint sur le plus mignon des péchés capitaux ; et ce qu'il y eut de très remarquable, c'est qu'ils ne se doutèrent même pas du scandale, tant le diable était malin.

Ils se séparèrent tard, et mes mémoires secret ne vont pas plus loin pour ce jour-là. Mais à la conférence suivante, quand les convives se revirent, ils étaient honteux de ce qu'ils avaient dit, se demandaient excuse de ce qu'ils s'étaient reproché, et finirent par attribuer le tout à l'influence du plat d'anguille, de sorte que, tout en avouant qu'il était délicieux, cependant ils convinrent qu'il ne serait pas prudent de mettre le savoir de Madame Briguet à une seconde épreuve.

J'ai cherché vainement à m'assurer de la nature du condiment qui avait produit de si merveilleux effets, d'autant qu'on ne s'était pas plaint qu'il fût d'une nature dangereuse ou corrosive.

L'artiste avouait bien un coulis d'écrevisses fortement pimenté ; mais je regarde comme certain qu'elle ne disait pas tout.

L'ASPERGE

On vint dire un jour à monseigneur Courtois de Quincey, évêque de Belley, qu'une asperge d'une grosseur merveilleuse pointait dans un des carrés de son jardin potager.

A l'instant, toute la société se transporta sur les lieux pour vérifier le fait ; car, dans les palais épiscopaux aussi, on est charmé d'avoir quelque chose à faire.

La nouvelle ne se trouva ni fausse ni exagérée. La plante avait percé la terre, et paraissait déjà au-dessus du sol ; la tête en était arrondie, vernissée, diaprée, et promettait une colonne plus que de pleine main.

On se récria sur ce phénomène d'horticulture : on convint qu'à monseigneur seul appartenait le droit de le séparer de sa racine, et le coutelier

voisin fut chargé de faire immédiatement un couteau approprié à cette haute fonction.

Pendant les jours suivants, l'asperge ne fit que croître en grâce et en beauté ; sa marche était lente, mais continue, et bientôt on commença à apercevoir la partie blanche où finit la propriété esculente de ce légume.

Le temps de la moisson ainsi indiqué, on s'y prépara par un bon dîner, et on ajourna l'opération au retour de la promenade.

Alors monseigneur s'avança armé du couteau officiel, se baissa avec gravité, et s'occupa à séparer de sa tige le végétal orgueilleux, tandis que toute la cour épiscopale marquait quelque impatience d'en examiner les fibres et la contexture.

Mais, ô surprise ! ô désappointement ! ô douleur ! le prélat se releva les mains vides !.... L'asperge était de bois.

Cette plaisanterie, peut-être un peu forte, était du chanoine Rosset, qui, né à Saint-Claude, tournait à merveille et peignait fort agréablement.

Il avait conditionné de tout point la fausse plante, l'avait enfoncée en cachette, et la soulevait un peu chaque jour pour imiter la croissance naturelle.

Monseigneur ne savait pas trop de quelle manière il devait prendre cette mystification (car c'en était bien une) ; mais voyant déjà l'hilarité se peindre sur la figure des assistants, il sourit ; et ce sourire fut suivi de l'explosion générale d'un rire véritablement homérique : on emporta donc le corps du délit, sans s'occuper du délinquant ; et pour cette soirée du moins, la statue-asperge fut admise aux honneurs du salon.

LE PIÈGE

Le chevalier de Langeac avait une assez belle fortune qui s'était écoulée par les exutoires obligés qui environnent tout homme qui est riche, jeune et beau garçon.

Il en avait rassemblé les débris, et au moyen d'une petite pension qu'il recevait du gouvernement, il avait à Lyon une existence agréable dans la meilleure société, car l'expérience lui avait donné de l'ordre.

Quoique toujours galant, il s'était cependant retiré de fait du service des dames ; il se plaisait encore à faire leur partie à tous les jeux de commerce, qu'il jouait également bien ; mais il

défendait contre elles son argent, avec le sang-froid qui caractérise ceux qui ont renoncé à leurs bontés.

La gourmandise s'était enrichie de la perte de ses autres penchants ; on peut dire qu'il en faisait profession ; et comme il était d'ailleurs fort aimable, il recevait tant d'invitations qu'il ne pouvait y suffire.

Lyon est une ville de bonne chère ; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Ermitage et ceux de Bourgogne ; le gibier des coteaux voisins est excellent ; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde, et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt.

Le chevalier de Langeac avait donc sa place marquée aux meilleurs tables de la ville ; mais celle où il se plaisait spécialement était celle de M. A..., banquier fort riche et amateur distingué. Le chevalier mettait cette préférence sur le compte de la liaison qu'ils avaient contractée en faisant ensemble leurs études. Les malins (car il y en a partout) l'attribuaient à ce que M. A... avait pour cuisinier le meilleur élève de Ramier, trai-

teur habile qui florissait dans ces temps reculés.

Quoi qu'il en soit, vers la fin de l'hiver de 1780, le chevalier de Langeac reçut un billet par lequel M. A... l'invitait à souper à dix jours de là (car on soupait alors), et mes mémoires secrets assurent qu'il tressaillit de joie en pensant qu'une citation à si longs jours indiquait une séance solennelle et une festivité de premier ordre.

Il se rendit au jour et à l'heure fixés, et trouva les convives rassemblés au nombre de dix, tous amis de la joie et de la bonne chère ; le mot *gastronome* n'avait pas encore été tiré du grec, ou du moins n'était pas usuel comme aujourd'hui.

Bientôt un repas substantiel leur fut servi ; on y voyait entre autres un énorme aloyau dans son jus, une fricassée de poulets bien garnie, une tranche de veau de la plus belle espérance, et une très belle carpe farcie.

Tout cela était beau et bon, mais ne répondait pas aux yeux du chevalier, à l'espoir qu'il avait conçu d'après une invitation ultra-décadaire.

Une autre singularité le frappait : les convives, tous gens de bon appétit, ou ne mangeaient pas, ou ne mangeaient que du bout des lèvres ; l'un avait la migraine ; l'autre se sentait un frisson,

un troisième avait dîné tard, ainsi des autres. Le chevalier s'étonnait du hasard qui avait accumulé sur cette soirée des dispositions aussi anticonviviales, et se croyant chargé de représenter tous ces invalides, attaquait hardiment, tranchait avec précision, et mettait en action un grand pouvoir d'intussusception.

Le second service ne fut pas assis sur des bases moins solides : un énorme dindon de Crémieu faisait face à un très beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade non comprise), parmi lesquels se distinguait un ample macaroni au parmesan.

A cette apparition, le chevalier sentit se ranimer sa valeur expirante, tandis que les autres avaient l'air de rendre les derniers soupirs. Exalté par le changement de vins, il triomphait de leur impuissance, et toastait leur santé des nombreuses rasades dont il arrosait un tronçon considérable de brochet qui avait suivi l'entrecuisse du dindon.

Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga ; car les sucreries n'entraient jamais dans son budget.

On a vu qu'il avait déjà eu deux étonnements dans la soirée : le premier, de voir une chère par trop solide ; l'autre, de trouver des convives trop mal disposés ; il devait en éprouver un troisième bien autrement motivé.

Effectivement, au lieu de servir le dessert, les domestiques enlevèrent tout ce qui couvrait la table, argenterie et linge, en donnèrent d'autres aux convives, et y posèrent quatre entrées nouvelles, dont le fumet s'éleva jusqu'aux cieux.

C'étaient des riz de veau au coulis d'écrevisses, des laitances aux truffes, un brochet piqué et farci, et des ailes de bartavelles à la purée de champignons.

Semblable à ce vieillard magicien dont parle l'Arioste, qui, ayant la belle Armide en sa puissance, ne fit pour la déshonorer que d'impuissants efforts, le chevalier fut atterré à la vue de tant de bonnes choses qu'il ne pouvait plus fêter, et commença à soupçonner qu'on avait eu de méchantes intentions.

Par un effet contraire, tous les autres convives se sentirent ranimés : l'appétit revint, les migraines disparurent, un écartement ironique semblait agrandir leurs bouches ; et ce fut leur tour de

boire à la santé du chevalier, dont les pouvoirs étaient finis.

Il faisait cependant bonne contenance, et semblait vouloir faire tête à l'orage ; mais à la troisième bouchée, la nature se révolta et son estomac menaça de le trahir. Il fut donc forcé de rester inactif, et, comme on dit en musique, il compta des pauses.

Que ne ressentit-il pas, au troisième changement, quand il vit arriver par douzaines des bécassines, blanches de graisse, dormant sur des rôties officielles ; un faisan, oiseau très rare alors et arrivé des bords de la Seine ; un thon frais, et tout ce que la cuisine du temps et le petit four présentaient de plus élégant en entremets !

Il délibéra et fut sur le point de rester, de continuer et de mourir bravement sur le champ de bataille : ce fut le premier cri de l'honneur bien ou mal entendu. Mais bientôt l'égoïsme vint à son secours, et l'amena à des idées plus modérées.

Il réfléchit qu'en pareil cas la prudence n'est pas lâcheté ; qu'une mort par indigestion prête toujours au ridicule. et que l'avenir lui gardait sans doute bien des compensations pour ce désappointement ; il prit donc son parti, et jetant sa

serviette : « Monsieur, dit-il au financier, on n'ex-« pose pas ainsi ses amis ; il y a perfidie de « votre part, et je ne vous verrai de ma vie. » Il dit, et disparut.

Son départ ne fit pas une très grande sensation ; il annonçait le succès d'une conspiration qui avait pour but de le mettre en face d'un bon repas dont il ne pourrait pas profiter, et tout le monde était dans le secret.

Cependant le chevalier bouda plus longtemps qu'on n'aurait cru ; il fallut quelques prévenances pour l'apaiser ; enfin il revint avec les becfigues, et il n'y pensait plus à l'apparition des truffes.

LE TURBOT

La Discorde avait tenté un jour de s'introduire dans le sein d'un des ménages les plus unis de la capitale. C'était justement un samedi, jour de sabbat ; il s'agissait d'un turbot à cuire ; c'était à la campagne, et cette campagne était Villecrêne.

Ce poisson, qu'on disait arraché à une destinée bien plus glorieuse, devait être servi le lendemain à une réunion de bonnes gens dont je faisais partie ; il était frais, dodu, brillant à satisfaction ;

mais ses dimensions excédaient tellement tous les vases dont on pouvait disposer, qu'on ne savait comment le préparer.

« Eh bien, on le partagera en deux, disait le « mari. — Oserais-tu bien déshonorer ainsi cette « pauvre créature ? disait la femme. — Il le faut « bien, ma chère, puisqu'il n'y a pas moyen de « faire autrement. Allons, qu'on apporte le cou- « peret, et bientôt ce sera chose faite. — Atten- « dons encore, mon ami, on y sera toujours à « temps ; tu sais bien d'ailleurs que le cousin va « venir ; c'est un professeur, et il trouvera bien « le moyen de nous tirer d'affaire. — Un pro- « fesseur... nous tirer d'affaire... Bah !... » Et un rapport fidèle assure que celui qui parlait ainsi ne paraissait pas avoir grande confiance au professeur ; et cependant ce professeur c'était moi ! *Schwernoth !*

La difficulté allait probablement se terminer à la manière d'Alexandre, lorsque j'arrivai au pas de charge, le nez au vent, et avec l'appétit qu'on a toujours quand on a voyagé, qu'il est sept heures du soir, et que l'odeur d'un bon dîner salue l'odorat et sollicite le goût.

A mon entrée, je tentai vainement de faire

les compliments d'usage ; on ne me répondit point, parce qu'on ne m'avait pas écouté. Bientôt la question qui absorbait toutes les attentions me fut exposée à peu près en *duo ;* après quoi les deux parties se turent comme de concert ; la cousine me regardant avec des yeux qui semblaient dire : J'espère que nons nous en tirerons ; le cousin ayant au contraire l'air moqueur et narquois, comme s'il eût été sûr qne je ne m'en tirerais pas, tandis que sa main droite était appuyée sur le redoutable couperet, qu'on avait apporté sur sa réquisition.

Ces nuances diverses disparurent pour faire place à l'empreinte d'une vive curiosité, lorsque, d'une voix grave et oraculeuse, je prononçai ces paroles solennelles : « Le turbot restera entier « jusqu'à sa présentation officielle. »

Déjà j'étais sûr de ne pas me compromettre, parce que j'aurais proposé de le faire cuire au four ; mais ce mode pouvant présenter quelques difficultés, je ne m'expliquai point encore, et me dirigeai en silence vers la cuisine, moi ouvrant la procession, les époux servant d'acolytes, la famille représentant les fidèles, et la cuisinière *in fiocchi* fermant la marche.

Les deux premières pièces ne me présentèrent rien de favorable à mes vues ; mais, arrivé à la buanderie, une chaudière, quoique petite, bien encastrée dans son fourneau, s'offrit à mes yeux ; j'en jugeai de suite l'application, et me tournant vers ma suite : « Soyez sans inquiétude, m'écriai-je « avec cette foi qui transporte les montagnes, le « turbot cuira entier, il cuira à la vapeur, il va « cuire à l'instant. »

Effectivement, quoiqu'il fût tout à fait temps de dîner, je mis immédiatement tout le monde en œuvre. Pendant que quelques uns allumaient le fourneau, je taillai dans un panier de cinquante bouteilles, une claie de la grandeur précise du poisson géant. Sur cette claie, je fis mettre un lit de bulbes et herbes de haut goût, sur lequel il fut étendu, après avoir été bien lavé, bien séché, et convenablement salé. Un second lit du même assaisonnement fut placé sur le dos. On posa la claie ainsi chargée sur la chaudière à demi pleine d'eau ; on couvrit le tout d'un petit cuvier autour duquel on amassa du sable sec, pour empêcher la vapeur de s'échapper trop facilement. Bientôt la chaudière fut en ébullition ; la vapeur ne tarda pas à remplir toute la capa-

cité du cuvier, qu'on enleva au bout d'une demi-heure, et la claie fut retirée de dessus la chaudière avec le turbot cuit à point, bien blanc et de la plus aimable apparence.

L'opération finie, nous courûmes nous mettre à table avec des appétits aiguisés par le retard, par le travail et par le succès, de sorte que nous employâmes assez de temps pour arriver à ce moment heureux, toujours indiqué par Homère, où l'abondance et la variété des mets avaient chassé la faim.

Le lendemain à dîner, le turbot fut servi aux honorables consommateurs, et on se récria sur sa bonne mine. Alors le maître de la maison rapporta par lui-même la manière inespérée dont il avait été cuit ; et je fus loué non seulement pour l'à-propos de l'invention, mais encore pour son effet ; car, après une dégustation attentive, il fut décidé à l'unanimité que le poisson apprêté de cette manière était incomparablement meilleur que s'il eût été cuit dans une turbotière.

Cette décision n'étonna personne, puisque, n'ayant pas passé dans l'eau bouillante, il n'avait rien perdu de ses principes, et avait au contraire pompé tout l'arôme de l'assaisonnement.

Pendant que mon oreille se saturait à satisfaction des compliments qui m'étaient prodigués, mes yeux en cherchaient encore d'autres plus sincères dans l'autopsie des convives, et j'observai, avec un contentement secret, que le général Labassée était si content qu'il souriait à chaque morceau, que le curé avait le cou tendu et les yeux fixés au plafond en signe d'extase ; et que, de deux académiciens aussi spirituels que gourmands qui se trouvaient parmi nous, le premier, M. Auger, avait les yeux brillants et la face radieuse comme un auteur applaudi, tandis que le deuxième, M. Villemain, avait la tête penchée et le menton à l'ouest comme quelqu'un qui écoute avec attention.

Tout ceci est bon à retenir, parce qu'il est peu de maisons de campagne où l'on ne puisse trouver tout ce qui est nécessaire pour constituer l'appareil dont je me servis dans cette occasion, et qu'on peut y avoir recours toutes les fois qu'il est question de faire cuire quelque objet qui survient inopinément et qui dépasse les dimensions ordinaires.

Cependant mes lecteurs auraient été privés de la connaissance de cette grande aventure, si elle

ne m'avait pas paru devoir conduire à des résultats d'une utilité plus générale.

Effectivement, ceux qui connaissent la nature et les effets de la vapeur savent qu'elle égale en température le liquide qu'elle abandonne ; qu'elle peut même s'élever de quelques degrès par une légère concentration, et qu'elle s'accumule tant qu'elle ne trouve pas d'issue.

Il suit de là que, toutes choses restant les mêmes, en augmentant seulement la capacité du cuvier qui couvrait le tout dans mon expérience, et en y substituant par exemple un tonneau vide, on pourrait, au moyen de la vapeur, faire cuire promptement et à peu de frais plusieurs boisseaux de pommes de terre, des racines de toute espèce, enfin tout ce qu'on aurait empilé sur la claie et recouvert du tonneau, soit pour les hommes, soit à l'usage des bestiaux ; et tout cela serait cuit avec six fois moins de temps et six fois moins de bois qu'il n'en faudrait pour mettre seulement en ébullition une chaudière de la contenance d'un hectolitre.

Je crois que cet appareil si simple peut être de quelque importance partout où il existe une manutention un peu considérable, soit à la ville,

soit à la campagne ; et voilà pourquoi je l'ai décrit de manière que tout le monde puisse l'entendre et en profiter.

Je crois encore qu'on n'a point assez tourné au profit de nos usages domestiques la puissance de la vapeur ; et j'espère bien que, quelque jour, le bulletin de la Société d'Encouragement apprendra aux agriculteurs que je m'en suis ultérieurement occupé.

P. S. Un jour que nous étions assemblés en comité de professeurs, rue de la Paix, n° 14, je racontai l'histoire véritable du turbot à la vapeur. Quand j'eus fini, mon voisin de gauche se tourna vers moi : « N'y étais-je donc pas ? me dit-il « d'un air de reproche. — Et moi donc, n'ai-je « donc pas opiné tout aussi bien que les autres ? « Certainement, lui répondis-je, vous étiez-là tout « près du curé, et, sans reproche, vous en avez « bien pris votre part : ne croyez pas que... »

Le réclamant était M. Lorrain, dégustateur fortement papillé, financier aussi aimable que prudent, qui s'est bien calé dans le port pour juger plus sainement des effets de la tempête, et conséquemment digne à plus d'un titre de la nomination en toutes lettres.

LA POULARDE DE BRESSE

Un des premiers jours de janvier de l'année courante 1825, deux jeunes époux, madame et M. de Versy, avaient assisté à un grand déjeûner d'huîtres *sellé et bridé ;* on sait ce que cela veut dire.

Ces repas sont charmants, soit parce qu'ils sont composés de mets apétissants, soit par la gaieté qui ordinairement y règne ; mais ils ont l'inconvénient de déranger toutes les opérations de la journée. C'est ce qui arriva dans cette occasion. L'heure du dîner étant venue, les époux se mirent à table ; mais ce ne fut que pour la forme. Madame mangea un peu de potage, monsieur but un verre d'eau rougie ; quelques amis survinrent, on fit une partie de whist, la soirée se passa, et le même lit reçut les deux époux.

Vers deux heures du matin, M. de Versy se réveilla ; il était mal à son aise, il bâillait ; il se retournait tellement qne sa femme s'en inquiéta et lui demanda s'il était malade. « Non, ma chère, « mais il me semble que j'ai faim, et je songeais « à cette poularde de Bresse si blanchette, si « joliette, qu'on nous a présentée à diner, et à

« laquelle cependant nous avons fait un si mau-
« vais accueil. — S'il faut te dire ma confession
« je t'avouerai, mon ami, que j'ai tout autant
« d'appétit que toi, et puisque tu as songé à la
« poularde, il faut la faire venir et la manger.
« — Quelle folie ! tout dort dans la maison, et
« demain on se moquera de nous. — Si tout
« dort, tout se réveillera, et on ne se moquera
« pas de nous, parce qu'on n'en saura rien.
« D'ailleurs, qui sait si d'ici à demain l'un de
« nous ne mourra pas de faim ? Je ne veux pas
« en courir la chance. Je vais sonner Justine. »

Aussitôt dit, aussitôt fait ; et on éveilla la pauvre soubrette, qui, ayant bien soupé, dormait comme on dort à dix-neuf ans, quand l'amour ne tourmente pas.

Elle arriva tout en désordre, les yeux bouffis, baillant et s'assit en étendant les bras.

Mais ce n'était là qu'une tâche facile ; il s'agissait d'avoir la cuisinière, et ce fut une affaire. Celle-ci était cordon bleu, et partant souverainement rechigneuse ; elle gronda, hennit, grogna, rugit et renâcla ; cependant elle se leva à la fin, et cette circonférence énorme commença à se mouvoir.

Sur ces entrefaites, madame de Versy avait

passé une camisole, son mari s'était arrangé tant bien que mal, Justine avait étendu sur le lit une nappe, et apporté les accessoires indispensables d'un festin improvisé.

Tout étant ainsi préparé, on vit paraître la poularde, qui fut à l'instant dépecée et avalée sans miséricorde.

Après ce premier exploit, les époux se partagèrent une grosse poire de Saint-Germain, et mangèrent un peu de confitures d'oranges.

Dans les entr'actes, ils avaient creusé jusqu'au fond une bouteille de vin de Grave, et répété plusieurs fois, avec variations, qu'ils n'avaient jamais fait un plus agréable repas.

Ce repas finit pourtant ; car tout finit dans ce bas monde. Justine ôta le couvert, fit disparaître les pièces de conviction, regagna son lit, et le rideau conjugal tomba sur les convives.

Le lendemain matin, madame de Versy courut chez son amie madame de Franval et lui raconta tout ce qui s'était passé, et c'est à l'indiscrétion de celle-ci que le public doit la présente confidence.

Elle ne manquait jamais de remarquer qu'en finissant son récit, madame de Versy avait toussé deux fois et rougi très positivement.

INDUSTRIE GASTRONOMIQUE DES ÉMIGRÉS

Toute Française, à ce que j'imagine,
Sait, bien ou mal, faire un peu de cuisine.
(Belle Arsène, acte III).

J'ai exposé dans un chapitre précédent les avantages immenses que la France a tirés de la gourmandise dans les circonstances de 1815. Cette propension si générale n'a pas été moins utile aux émigrés ; et ceux d'entre eux qui avaient quelques talents pour l'art alimentaire en ont tiré de précieux secours.

En passant à Boston, j'appris au restaurateur Julien à faire des œufs brouillés au fromage. Ce mets, nouveau pour les Américains, fit tellement fureur, qu'il se crut obligé de me remercier, en m'envoyant à New-York le derrière d'un de ces jolis petits chevreuils qu'on tire en hiver du Canada, et qui fut trouvé exquis par le comité choisi que je convoquai en cette occasion.

Le capitaine Collet gagna aussi beaucoup d'argent à New-York en 1794 et 1795, en faisant, pour les habitants de cette ville commerçante, des glaces et des sorbets.

Les femmes surtout ne se lassaient pas d'un

plaisir si nouveau pour elles; rien n'était plus amusant que de voir les petites mines qu'elles faisaient en y goûtant. Elles avaient surtout peine à concevoir comment cela pouvait se maintenir si froid par une chaleur de vingt-six degrès de Réaumur.

En passant à Cologne, j'avais rencontré un gentilhomme breton qui se trouvait très bien de s'être fait traiteur, et je pourrais multiplier indéfiniment les exemples; mais j'aime mieux conter, comme plus singulière, l'histoire d'un Français qui s'enrichit à Londres par son habileté à faire de la salade.

Il était Limousin, et, si ma mémoire est fidèle, il s'appelait d'Aubignac ou d'Albignac.

Quoique sa pitance fût fortement restreinte par le mauvais état de ses finances, il n'en était pas moins un jour à dîner dans une des plus fameuses tavernes de Londres; il était de ceux qui ont pour système qu'on peut bien dîner avec un seul plat, pourvu qu'il soit excellent.

Pendant qu'il achevait un succulent rostbeef, cinq à six jeunes gens des premières familles (dandies) se régalaient à une table voisine, et l'un d'eux s'étant levé s'approcha, et lui dit d'un ton poli : « Monsieur le Français, on dit que

« votre nation excelle dans l'art de faire la salade ;
« voudriez-vous nous favoriser et en accommoder
« une pour nous ? »

D'Albignac y consentit après quelque hésitation, demanda tout ce qu'il crut nécessaire pour faire le chef d'œuvre attendu, y mit tout ses soins et eut le bonheur de réussir.

Pendant qu'il étudiait ses doses, il répondait avec franchise aux questions qu'on lui faisait sur sa situation actuelle ; il dit qu'il était émigré et avoua, non sans rougir un peu, qu'il recevait les secours du gouvernement anglais, circonstance qui autorisa sans doute un des jeunes gens à lui glisser dans la main un billet de cinq livres sterling, qu'il accepta après une molle résistance.

Il avait donné son adresse ; et à quelque temps de là il ne fut que médiocrement surpris de recevoir une lettre par laquelle on le priait, dans les termes les plus honnêtes, de venir accommoder une salade dans un des plus beaux hôtels de Grosvenor square.

D'Albignac, commençant à prévoir quelque avantage durable, ne balança pas un instant, et arriva ponctuellement après s'être muni de quelques assaisonnements nouveaux qu'il jugea conve-

nables pour donner à son ouvrage un plus haut degré de perfection.

Il avait eu le temps de songer à la besogne qu'il avait à faire ; il eut donc le bonheur de réussir encore, et reçut, pour cette fois, une gratification telle qu'il n'eût pas pû la refuser sans se nuire.

Les premiers jeunes gens pour qui il avait opéré avaient, comme on peut le présumer, vanté jusqu'à l'exagération le mérite de la salade qu'il avait assaisonnée pour eux. La seconde compagnie fit encore plus de bruit, de sorte que la réputation de d'Albignac s'étendit promptement ; on le désigna sous la qualification de *fashionable salat-maker* ; et dans ce pays avide de nouveautés, tout ce qu'il y avait de plus élégant dans la capitale des trois royaumes se mourait pour une salade de la façon du gentleman français : *I die for it*, c'est l'expression consacrée.

Désir de *nonne* est un feu qui dévore,
Désir d'*Anglaise* est cent fois pire encore.

D'Albignac profita en homme d'esprit de l'engouement dont il était l'objet ; bientôt il eut un carrik pour se transporter plus vite dans les divers endroits où il était appelé, et un domestique portant, dans un nécessaire d'acajou, tous les

ingrédients dont il avait enrichi son répertoire, tels que des vinaigres à différents parfums, des huiles avec ou sans goût de fruit, du soy, du caviar, des truffes, des anchois, du calchup, du jus de viandes et même des jaunes d'œuf, qui sont le caractère distinctif de la mayonnaise.

Plus tard, il fit fabriquer des nécessaires pareils, qu'il garnit complètement, et qu'il vendit par centaines.

Enfin, en suivant avec exactitude et sagesse sa ligne d'opération, il vint à bout de réaliser une fortune de plus de 80.000 fr. qu'il transporta en France quand les temps furent devenus meilleurs.

Rentré dans sa patrie, il ne s'amusa point à briller sur le pavé de Paris ; mais il s'occupa de son avenir. Il plaça 60,000 fr. dans les fonds publics, qui pour lors étaient à cinquante pour cent, et acheta pour 20.000 fr, une petite gentilhommière située en Limousin, où probablement il vit encore, content et heureux, puisqu'il sait borner ses désirs.

Ces détails me furent donnés dans le temps par un de mes amis qui avait connu d'Albignac à Londres, et qui l'avait tout nouvellement rencontré lors de son passage à Paris.

AUTRES SOUVENIRS D'EMIGRATION

LE TISSERAND

En 1794, nous étions en Suisse, M. Rostaing et moi, montrant un visage serein à la fortune contraire, et gardant notre amour à la patrie qui nous persécutait.

Nous vînmes à Mondon, où j'avais des parents, et fûmes reçus par la famille Trolliet avec une bienveillance dont j'ai gardé chèrement le souvenir.

Cette famille, une des plus anciennes du pays, est maintenant éteinte, le dernier bailli n'ayant laissé qu'une fille, qui elle-même n'a pas eu d'enfant mâle.

On me montra, en cette ville, un jeune officier français qui exerçait la profession de tisserand ; et voici comment il en était venu là.

Ce jeune homme, d'une très bonne famille, traversant Mondon pour se rendre à l'armée de Condé, se trouva à table à côté d'un vieillard porteur d'une de ces figures à la fois graves et animées, telles que les peintres la donnent aux compagnons de Guillaume Tell.

Au dessert, on causa ; l'officier ne dissimula

pas sa position, et reçut diverses marques d'intérêt de la part de son voisin. Celui-ci le plaignait d'être obligé de renoncer, si jeune à tout ce qu'il devait aimer, et lui fit remarquer la justesse de la maxime de Rousseau qui voudrait que chaque homme sût un métier pour s'en aider dans l'adversité et se nourrir partout. Quant à lui, il déclara qu'il était tisserand, veuf sans enfants, et qu'il était content de son sort.

La conversation en resta là ; le lendemain l'officier partit, et peu de temps après se trouva installé dans les rangs de l'armée de Condé. Mais à tout ce qui se passait, tant en dedans qu'au dehors de cette armée, il jugea facilement que ce n'était pas par cette porte qu'il pouvait espérer de rentrer en France. Il ne tarda pas à y éprouver quelques-uns de ces désagréments qu'y ont quelquefois rencontrés ceux qui n'avaient d'autres titres que leur zèle pour la cause royale ; et plus tard on lui fit un passe-droit, ou quelque chose de pareil, qui lui parut d'une injustice criante.

Alors le discours du tisserand lui revint dans la mémoire ; il y rêva quelque temps ; et ayant pris son parti, quitta l'armée, revint à Mondon,

et se présenta au tisserand, en le priant de le recevoir comme apprenti.

« Je ne laisserai pas échapper cette occasion « de faire une bonne action, dit le vieillard, « vous mangerez avec moi ; je ne sais qu'une « chose, je vous l'apprendrai; je n'ai qu'un lit, « vous le partagerez ; vous travaillerez ainsi pen- « dant un an, et au bout de ce temps vous « travaillerez à votre compte, et vous vivrez « heureux dans un pays où le travail est honoré « et provoqué. »

Dès le lendemain, l'officier se mit à l'ouvrage, et y réussit si bien, qu'au bout de six mois son maître lui déclara qu'il n'avait plus rien à lui apprendre, qu'il se regardait comme payé des soins qu'il lui avait donnés, et que désormais tout ce qu'il ferait tournerait à son profit particulier.

Quand je passai à Mondon, le nouvel artisan avait déjà gagné assez d'argent pour acheter un métier et un lit ; il travaillait avec une assiduité remarquable, et on prenait à lui un tel intérêt, que les premières maisons de la ville s'étaient arrangées pour lui donner tour à tour à dîner chaque dimanche.

Ce jour-là, il endossait son uniforme, reprenait

ses droits dans la société ; et comme il était fort aimable et fort instruit, il était fêté et caressé par tout le monde. Mais le lundi, il redevenait tisserand, et, passant le temps dans cette alternative, ne paraissait pas trop mécontent de son sort.

L'AFFAMÉ

A ce tableau des avantages de l'industrie j'en vais accoler un autre d'un genre absolument opposé.

Je rencontrai à Lausanne un émigré lyonnais, grand et beau garçon, qui, pour ne pas travailler, s'était réduit à ne manger que deux fois par semaine. Il serait mort de faim de la meilleure grâce du monde, si un brave négociant de la ville ne lui avait pas ouvert un crédit chez un traiteur, pour y dîner le dimanche et le mercredi de chaque semaine.

L'émigré arrivait au jour indiqué, se bourrait jusqu'à l'œsophage, et partait non sans emporter avec lui un assez gros morceau de pain ; c'était chose convenue.

Il ménageait le mieux qu'il pouvait cette provision supplémentaire, buvait de l'eau quand l'estomac lui faisait mal, passait une partie de

son temps au lit dans une rêvasserie qui n'était pas sans charmes, et gagnait ainsi le repas suivant.

Il y avait trois mois qu'il vivait ainsi quand je le rencontrai : il n'était pas malade ; mais il régnait dans toute sa personne une telle langueur, ses traits étaient tellements étirés, et il y avait entre son nez et ses oreilles quelque chose de si hippocratique, qu'il faisait peine à voir.

Je m'étonnai qu'il se soumît à de telles angoisses plutôt que de chercher à utiliser sa personne, et je l'invitai à dîner dans mon auberge, où il officia à faire trembler. Mais je ne récidivai pas, parce que j'aime qu'on se raidisse contre l'adversité, et qu'on obéisse, quand il le faut, à cet arrêt porté contre l'espèce humaine : *tu travailleras*.

LE LION D'ARGENT

Quels bons dîners nous faisons en ce temps à Lausanne, *au Lion d'Argent !*

Moyennant quinze batz (2 fr. 25 c.) nous passions en revue trois services complets, où l'on voyait entre autres le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève, et nous humections tout cela, *à volonté et à discrétion*,

avec un petit vin blanc limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé.

Le haut bout de la table était tenu par un chanoine de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore), qui était là comme chez lui, et devant qui le keller ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu.

Il me fit l'honneur de me distinguer et de m'appeler, en qualité d'aide de camp, dans la région qu'il habitait ; mais je ne profitai pas longtemps de cet avantage ; les événements m'entrainèrent, et je partis pour les Etats-Unis, où je trouvai un asile, du travail et de la tranquillité.

LA BOTTE D'ASPERGES

Passant au Palais-Royal, par un beau jour du mois de février, je m'arrêtai devant le magasin de madame Chevet, la plus fameuse marchande de comestibles de Paris, qui m'a toujours fait l'honneur de me vouloir du bien ; et y remarquant une botte d'asperges dont la moindre était plus grosse que mon doigt indicateur, je lui en demandai le prix. « Quarante francs, Monsieur, « répondit-elle. — Elles sont vraiment fort belles ;

« mais à ce prix il n'y a que le roi ou quelque « prince qui pourront en manger. — Vous êtes « dans l'erreur : de pareils choix n'abordent « jamais les palais ; on y veut du beau et non du « magnifique, ma botte d'asperges n'en partira « pas moins, et voici comment :

« Au moment où nous parlons, il y a dans « cette ville au moins trois cents richards, finan- « ciers, capitalistes, fournisseurs et autres, qui « sont retenus chez eux par la goutte, la peur « des catharres, les ordres du médecin et autres « causes qui n'empêchent pas de manger ; ils sont « auprès de leur feu, à se creuser le cerveau pour « savoir ce qui pourrait les ragoûter, et quand « ils se sont bien fatigués sans réussir, ils envoient « leur valet de chambre à la découverte ; celui-ci « viendra chez moi, remarquera ces asperges, fera « son rapport, et elles seront enlevées à tout prix. « Ou bien ce sera une jolie petite femme qui « passera avec son amant, et qui lui dira : Ah ! « mon ami, les belles asperges ! *achetons-les ;* « vous savez que ma bonne en fait si bien la « sauce ! Or, en pareil cas, un amant comme il « faut ne refuse ni ne marchande. Ou bien c'est « une gageure, un baptême, une hausse subite de

« la rente... Que sais-je, moi ? En un mot, les « objets très chers s'écoulent plus vite que les « autres, parce qu'à Paris le cours de la vie « amène tant de circonstances extraordinaires qu'il « y a toujours motifs suffisants pour les placer. »

Comme on parlait ainsi, deux gros Anglais, qui passaient en se tenant sous le bras, s'arrêtèrent auprès de nous, et leur visage prit à l'instant une teinte admirative. L'un d'eux fit envelopper la botte miraculeuse, même sans en demander le prix, la paya, la mit sous son bras, et l'emporta en sifflant l'air : *God save the king*.

« Voilà, Monsieur, me dit en riant madame « Chevet, une chance tout aussi commune que « les autres, dont je ne vous avais pas encore « parlé. »

DÉSAPPOINTEMENT

Tout était tranquille un jour dans l'auberge de l'*Ecu de France*, à Bourg en Bresse, quand un grand roulement se fit entendre, et on vit paraître une superbe berline, forme anglaise, à quatre chevaux, remarquable surtout par deux très jolies Abigaïls qui étaient cachées sur le siège du

cocher, bien ployées dans une ample enveloppe de drap écarlate, doublée et brodée en bleu.

A cette apparition, qui annonçait un milord voyageant à petites journées, Chicot (c'était le nom de l'aubergiste) accourut le bonnet à la main : sa femme se tint sur la porte de l'hôtel ; les filles faillirent se rompre le cou en descendant l'escalier, et les garçons d'écurie se présentèrent, comptant déjà sur un ample pourboire.

On déballa les suivantes, non sans les faire rougir un peu, attendu les difficultés de la descente ; et la berline accoucha 1° d'un milord gros court, enluminé et ventru ; 2° de deux miss, longues, pâles et rousses ; 3° d'une milady paraissant entre le premier et le second degré de la consomption.

Ce fut cette dernière qui prit la parole ;

« Monsieur l'aubergiste dit-elle, faites bien « soigner mes chevaux ; donnez-nous une chambre « pour nous reposer,et faites rafraîchir mes femmes « de chambre ; mais je ne veux pas que le tout « coûte plus de six francs ; prenez vos mesures « là-dessus. »

Aussitôt après la prononciation de cette phrase économique, Chicot remit son bonnet, madame

rentra, et les filles retournèrent à leur poste.

Cependant les chevaux furent mis à l'écurie, où ils lurent la gazette ; on montra aux dames une chambre au premier *(up stairs)*, et on offrit aux suivantes des verres et une carafe d'eau bien claire.

Mais les six francs obligés ne furent reçus qu'en rechignant, et comme une mesquine compensation pour l'embarras causé et pour les espérances déçues.

MISCELLANEA

« Monsieur le conseiller, disait un jour d'un « bout d'une table à l'autre une vieille marquise « du faubourg Saint-Germain, lequel préférez-vous « du bourgogne ou du bordeaux ? — Madame, « répondit d'une voix druidique le magistrat ainsi « interrogé, c'est un procès dont j'ai tant de plaisir « à visiter les pièces que j'ajourne toujours à « huitaine la prononciation de l'arrêt. »

—

Un amphitryon de la Chaussée-d'Antin avait fait servir sur sa table un saucisson d'Arles de taille héroïque. « Acceptez-en une tranche, disait-il

« à sa voisine ; voilà un meuble qui, je l'espère,
« annonce une bonne maison. — Il est vraiment
« très gros, dit la dame en le lorgnant d'un air
« malin ; c'est dommage que cela ne ressemble
« à rien. »

—

Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à honneur : les autres ne sont pas capables d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciations et de jugements.

Madame la comtesse de Genlis se vante, dans ses Mémoires, d'avoir appris à une allemande qui l'avait bien reçue la manière d'apprêter jusqu'à sept plats délicieux.

—

C'est M. le comte de la Place qui a découvert une manière très relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce (pomme des Hespérides).

Un autre savant a encore enchéri sur le premier, en y ajoutant le jaune de l'orange, qu'il enlève en le frottant avec un morceau de sucre ; et il prétend prouver, au moyen d'un lambeau échappé aux flambeaux qui détruisirent la bibliothèque

d'Alexandrie, que c'est ainsi assaisonné que ce fruit était servi dans les banquets du mont Ida.

—

« Je n'ai pas grande idée de cet homme, disait « le comte de M... en parlant d'un candidat qui « venait d'attraper une place, il n'a jamais mangé « de boudin à la Richelieu, et ne connaît pas « les côtelettes à la Soubise. »

—

Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. « Je vous remercie, dit-il en « repoussant l'assiette ; je n'ai pas coutume de « prendre mon vin en pilules. »

—

On félicitait un amateur qui venait d'être nommé directeur des contributions directes à Périgueux ; on l'entretenait du plaisir qu'il aurait à vivre au centre de la bonne chère, dans le pays des truffes, des bartavelles, des dindes truffées, etc., etc. « Hélas ! dit en soupirant le gastronome « contristé, est-il bien sûr qu'on puisse vivre dans « un pays où la marée n'arrive pas ? »

UNE JOURNÉE CHEZ LES BERNARDINS

Il était près d'une heure du matin ; il faisait une belle nuit d'été, et nous étions formés en cavalcade, non sans avoir donné une vigoureuse sérénade aux belles qui avaient le bonheur de nous intéresser (c'est vers 1782).

Nous partions de Belley, et nous allions à Saint-Sulpice, abbaye de Bernardins située sur une des plus hautes montagnes de l'arrondissement au moins cinq mille pieds au-dessus du niveau de la mer.

J'étais alors le chef d'une troupe de musiciens amateurs, tous amis de la joie et possédant à haute dose toutes les vertus qui accompagnent la jeunesse et la santé.

« Monsieur, m'avait dit un jour l'abbé de « Saint-Sulpice, en me tirant, après dîner, dans « l'embrasure d'une croisée, vous seriez bien ai- « mable si vous veniez avec vos amis nous faire « un peu de musique le jour de Saint-Bernard ; « le saint en serait plus complètement glorifié,

« nos voisins en seraient réjouis, et vous auriez « l'honneur d'être les premiers Orphées qui au- « raient pénétré dans ces régions élevées. »

Je ne fis pas répéter une demande qui promettait une partie agréable, je promis d'un signe de tête, et le salon en fut ébranlé.

Annuit, et totum nutu tremefecit Olympum.

Toutes les précautions étaient prises d'avance ; et nous partions de bonne heure, parce que nous avions quatre lieues à faire par des chemins capables d'effrayer même les voyageurs audacieux qui ont bravé les hauteurs de la puissante butte Montmartre.

Le monastère était bâti dans une vallée fermée à l'ouest par le sommet de la montagne, et à l'est par un coteau moins élevé.

Le pic de l'ouest était couronné par une forêt de sapins où un seul coup de vent en renversa un jour trente-sept mille. Le fond de la vallée était occupé par une vaste prairie, où des buissons de hêtres formaient divers compartiments irréguliers, modèles immenses de ces petits jardins anglais que nous aimons tant.

Nous arrivâmes à la pointe du jour, et nous

fûmes reçus par le père cellérier, dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque.

« Messieurs, dit le bon père, soyez les bien-
« venus : notre révérend abbé sera bien content
« quand il saura que vous êtes arrivés ; il est
« encore dans son lit, car hier il était bien fati-
« gué ; mais vous allez venir avec moi, et vous
« verrez si nous vous attendions. »

Il dit, se mit en marche, et nous le suivîmes, supposant avec raison qu'il nous conduisait vers le réfectoire. Là tous nos sens furent envahis par l'apparition du déjeûner le plus séduisant, d'un déjeûner vraiment classique.

Au milieu d'une table spacieuse, s'élevait un pâté grand comme une église ; il était flanqué au nord par un quartier de veau froid, au sud par un jambon énorme, à l'est par une pelote de beurre monumentale, et à l'ouest par un boisseau d'artichauts à la poivrade.

On y voyait encore diverses espèces de fruits, des assiettes, des serviettes, des couteaux, et de l'argenterie dans des corbeilles ; et au bout de la table, des frères lais et des domestiques prêts à servir, quoique étonnés de se voir levés si matin.

En un coin du réfectoire, on voyait une pile

de plus de cent bouteilles, continuellement arrosée par une fontaine naturelle, qui s'échappait en murmurant *Evohe Bacche !* et si l'arôme du moka ne chatouillait pas nos narines, c'est que dans ces temps héroïques on ne prenait pas encore de café si matin.

Le révérend cellérier jouit quelque temps de notre étonnement ; après quoi il nous adressa l'allocution suivante, que, dans notre sagesse, nous jugeâmes avoir été préparée :

« Messieurs, dit-il, je voudrais pouvoir vous « tenir compagnie ; mais je n'ai pas encore « dit ma messe, et c'est aujourd'hui jour de grand « office. Je devrais vous inviter à manger ; mais « votre âge, le voyage et l'air vif de nos mon- « tagnes doivent m'en dispenser. Acceptez avec « plaisir ce que nous vous offrons de bon cœur ; « je vous quitte et vais chanter matines. »

A ces mots, il disparut.

Ce fut alors le moment d'agir ; et nous attaquâmes avec l'énergie que supposaient en effet les trois circonstances aggravantes si bien indiquées par le cellérier. Mais que pouvaient de faibles enfants d'Adam contre un repas qui paraissait préparé pour les habitants de Sirius ! Nos efforts

furent impuissants ; quoique ultra-repus, nous n'avions laissé de notre passage que des traces imperceptibles.

Ainsi, bien munis jusqu'au dîner, on se dispersa ; et j'allai me tapir dans un bon lit, où je dormis en attendant la messe, semblable au héros de Rocroy et à d'autres encore, qui ont dormi jusqu'au moment de commencer la bataille.

Je fus réveillé par un robuste frère, qui faillit m'arracher le bras, et je courus à l'église, où je trouvai tout le monde à son poste.

Nous exécutâmes une symphonie à l'offertoire ; on chanta un motet à l'élévation, et on finit par un quatuor d'instruments à vent. Et malgré les mauvaises plaisanteries contre la musique d'amateurs, le respect que je dois à la vérité m'oblige d'assurer que nous nous en tirâmes fort bien.

Je remarque à cette occasion que tous ceux qui ne sont jamais contents de rien sont presque toujours des ignorants qui ne tranchent hardiment que parce qu'ils espèrent que leur audace pourra leur faire supposer des connaissances qu'ils n'ont pas eu le courage d'acquérir.

Nous reçûmes avec bénignité les éloges qu'on ne manqua pas de nous prodiguer en cette occasion,

et, après avoir reçu les remercîments de l'abbé, nous allâmes nous mettre à table.

Le dîner fut servi dans le goût du quinzième siècle ; peu d'entremets, peu de superfluités ; mais un excellent choix de viandes, des râgouts simples, substantiels, une bonne cuisine, une cuisson parfaite, et surtout des légumes d'une saveur inconnue dans les marais, empêchaient de désirer ce qu'on ne voyait pas.

On jugera, au surplus, de l'abondance qui régnait en ce bon lieu, quand on saura que le second service offrit jusqu'à quatorze plats de rôt.

Le dessert fut d'autant plus remarquable qu'il était composé en partie de fruits qui ne croissent point à cette hauteur, et qu'on avait apportés du pays bas ; car on avait mis à contribution les jardins de Machuraz, la Morflent, et autres endroits favorisés de l'astre père de la chaleur.

Les liqueurs ne manquèrent pas ; mais le café mérité une mention particulière.

Il était limpide, parfumé, chaud à merveille ; mais surtout il n'était pas servi dans ces vases dégénérés qu'on ose appeler *tasses* sur les rives de la Seine, mais dans de beaux et profonds

bowls où se plongeaient à souhait les lèvres épaisses des révérends, qui en aspiraient le liquide vivifiant avec un bruit qui aurait fait honneur à deux cachalots avant l'orage.

Après dîner, nous allâmes à vêpres, et nous y exécutâmes, entre les psaumes, des antiphônes que j'avais composés exprès. C'était de la musique courante comme on en faisait alors ; et je n'en dis ni bien ni mal, de peur d'être arrêté par la modestie, ou influencé par la paternité.

La journée officielle étant ainsi terminée, les voisins commencèrent à défiler; les autres s'arrangèrent pour faire quelques parties à des jeux de commerce.

Pour moi, je préférai la promenade ; et ayant réuni quelques amis, j'allai fouler ce gazon si doux et si serré qui vaut bien les tapis de la Savonnerie, et respirer cet air pur des hauts lieux, qui rafraichit l'âme et dispose l'imagination à la méditation et au romantisme.

Il était tard quand nous rentrâmes. L'abbé vint à moi pour me souhaiter le bonsoir et une bonne nuit. « Je vais, me dit-il, rentrer chez moi, « et vous laisser finir la soirée. Ce n'est pas que » je croie que ma présence pût être importune à

« nos pères ; mais je veux qu'ils sachent bien
« qu'ils ont liberté plénière. Ce n'est pas tous les
« jours Saint-Bernard ; demain nous rentrerons
« dans l'ordre accoutumé : *cras iterabimus æquor.* »

Effectivement, après le départ de l'abbé, il y eut plus de mouvement dans l'assemblée ; elle devint plus bruyante, et on fit plus de ces plaisanteries spéciales aux cloîtres qui ne voulaient pas dire grand'chose, et dont on riait sans savoir pourquoi.

Vers neuf heures, le souper fut servi : souper soigné, délicat, et éloigné du dîner de plusieurs siècles.

On mangea sur nouveaux frais, on causa, on rit, on chanta des chansons de table ; et un des pères nous lut quelques vers de sa façon, qui vraiment n'étaient pas mauvais pour avoir été faits par un tondu.

Sur la fin de la soirée, une voix s'éleva et cria : « Père cellérier, où est donc votre plat ?
« — C'est trop juste, répondit le révérend ; je
« ne suis pas cellérier pour rien. »

Il sortit un moment, et revint bientôt après, accompagné de trois serviteurs, dont le premier apportait des rôties d'excellent beurre, et les deux

autres étaient chargés d'une table sur laquelle se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et brûlante : ce qui équivalait presque au punch, qui n'était point encore connu.

Les nouveaux venus furent reçus avec acclamation, on mangea les rôties, on but l'eau-de-vie brûlée, et quand l'horloge de l'abbaye sonna minuit, chacun se retira dans son appartement pour y jouir des douceurs d'un sommeil auquel les travaux de la journée lui avaient donné des dispositions et des droits.

N. B. — Le père cellérier, dont il est fait mention dans cette narration véritablement historique, étant devenu vieux, on parlait devant lui d'un abbé nouvellement nommé qui arrivait de Paris, et dont on redoutait la rigueur.

« Je suis tranquille à son égard, dit le révé-
« rend ; qu'il soit méchant tant qu'il voudra, il
« n'aura jamais le courage d'ôter à un vieillard
« ni le coin du feu ni la clef de la cave. »

BONHEUR EN VOYAGE

J'étais un jour monté sur mon bon cheval *la Joie*, et je parcourais les coteaux riants du Jura.

C'était dans les plus mauvais jours de la Révolution, et j'allais à Dôle, auprès du représentant Prôt, pour en obtenir un sauf-conduit qui devait m'empêcher d'aller en prison, et probablement ensuite à l'échafaud.

En arrivant, vers onze heures du matin, à une auberge du petit bourg ou village de Mont-sous-Vaudrey, je fis d'abord bien soigner ma monture, et de là, passant à la cuisine, j'y fus frappé d'un spectacle qu'aucun voyageur n'eût pu voir sans plaisir.

Devant un feu vif et brillant tournait une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles, et de ces petits râles à pieds verts qui sont toujours si gras. Ce gibier de choix rendait ses dernières gouttes sur une immense rôtie, dont la facture annonçait la main d'un chasseur ; et tout auprès, on voyait déjà cuit un de ces levrauts à côtes rondes, que les Parisiens ne connaissent pas, et dont le fumet embaumerait une église.

« Bon ! dis-je en moi-même, ranimé par cette « vue, la Providence ne m'abandonne pas tout « à fait. Cueillons encore cette fleur en passant ; « il sera toujours temps de mourir. »

Alors, en m'adressant à l'hôte, qui, pendant cet examen, sifflait, les mains derrière le dos, en promenant dans la cuisine sa stature de géant, je lui dis : « Mon cher, qu'allez-vous me donner de « bon pour mon dîner ? — Rien que de bon, « monsieur ; bon bouilli, bonne soupe aux pommes « de terre, bonne épaule de mouton et bons « haricots. »

A cette réponse inattendue, un frisson de désappointement parcourut tout mon corps ; on sait que je ne mange point de bouilli, parce que c'est de la viande moins son jus ; les pommes de terre et les haricots sont obésigènes ; je ne me sentais pas des dents d'acier pour déchirer l'éclanche : ce menu était fait exprès pour me désoler, et tous mes maux retombèrent sur moi.

L'hôte me regardait d'un air sournois, et avait l'air de deviner la cause de mon désappointement... « Et pour qui réservez-vous donc tout ce « joli gibier ? lui dis-je d'un air tout à fait « contrarié. — Hélas ! monsieur, répondit-il d'un

« ton sympathique, je ne puis en disposer ; tout « cela appartient à des messieurs de justice qui « sont ici depuis dix jours, pour une expertise « qui intéresse une dame fort riche ; ils ont fini « hier, et se régalent pour célébrer cet événe- « ment heureux ; c'est ce que nous appelons ici « faire la révolte. — Monsieur, répliquai-je « après avoir musé quelques instants, faites-moi « le plaisir de dire à ces messieurs qu'un homme « de bonne compagnie demande, comme une faveur « d'être admis à dîner avec eux, qu'il prendra « sa part de la dépense, et qu'il leur en aura « surtout une extrême obligation. » Je dis : il partit, et ne revint plus.

Mais, peu après, je vis entrer un petit homme gras, frais, joufflu, trapu, guilleret, qui vint rôder dans la cuisine, déplaça quelques meubles, leva le couvercle d'une casserole, et disparut.

« Bon, dis-je en moi-même, voilà le frère « tuileur qui vient me reconnaître ! » Et je recommençai à espérer, car l'expérience m'avait déjà appris que mon extérieur n'est pas repoussant.

Le cœur ne m'en battit pas moins comme à un candidat sur la fin du dépouillement du scrutin, quand l'hôte reparut et vint m'annoncer que ces

messieurs étaient très flattés de ma proposition, et n'attendaient que moi pour se mettre à table.

Je partis en entrechats ; je reçus l'accueil le plus flatteur, et au bout de quelques minutes j'avais pris racine...

Quel bon dîner ! Je n'en ferai pas le détail ; mais je dois une mention honorable à une fricassée de poulets de haute facture, telle qu'on n'en trouve qu'en province, et si richement dotée de truffes, qu'il y en avait assez pour retremper le vieux Tithon.

On connaît déjà le rôt ; son goût répondait à son extérieur : il était cuit à point, et la difficulté que j'avais éprouvée à m'en approcher en rehaussait encore la saveur.

Le dessert était composé d'une crême à la vanille, de fromage de choix et de fruits excellents. Nous arrosions tout cela avec un vin léger et couleur de grenat : plus tard, avec du vin de l'Ermitage ; plus tard encore, avec du vin de paille, également doux et généreux : le tout fut couronné par de très bon café, confectionné par le tuileur guilleret, qui eut aussi l'attention de ne nous laisser pas manquer de certaines liqueurs de

Verdun, qu'il sortit d'une espèce de tabernacle dont il avait la clef.

Non seulement le dîner fut bon, mais il fut très gai.

Après avoir parlé avec circonspection des affaires du temps, ces messieurs s'attaquèrent de plaisanteries qui me mirent au fait d'une partie de leur biographie ; ils parlèrent peu de l'affaire qui les avait réunis ; on dit quelques bons contes, on chanta ; je m'y joignis par quelques couplets inédits ; j'en fis même un en impromptu, et qui fut fort applaudi suivant l'usage ; le voici :

Air : *du Maréchal ferrant*

Qu'il est doux pour les voyageurs
De trouver d'aimables buveurs :
C'est une vraie béatitude.
Entouré d'aussi bons enfants,
Ma foi je passerais céans
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année,
Et bénirais ma destinée.

Si je rapporte ce couplet, ce n'est pas que je le crois excellent ; j'en ai fait, grâce au Ciel ! de meilleurs, et j'aurais refait celui-là si j'avais voulu ; mais j'ai préféré de lui laisser sa tournure

d'impromptu, afin que le lecteur convienne que celui qui, avec un comité révolutionnaire en croupe, pouvait se jouer ainsi, celui-là, dis-je, avait bien certainement la tête et le cœur d'un Français.

Il y avait bien quatre heures que nous étions à table, et on commençait à s'occuper de la manière de finir la soirée ; on allait faire une longue promenade pour aider la digestion, et en rentrant on ferait une partie de bête hombrée pour attendre le repas du soir, qui se composait d'un plat de truites en réserve, et de reliefs du dîner, encore très désirables.

A toutes ces propositions je fus obligé de répondre par un refus : le soleil penchant vers l'horizon m'avertissait de partir. Ces messieurs insistèrent autant que la politesse le permet, et s'arrêtèrent quand je leur assurai que je ne voyageai pas pour mon plaisir.

On a déjà deviné qu'ils ne voulurent pas entendre parler de mon écot : ainsi, sans me faire de questions importunes, ils voulurent me voir monter à cheval, et nous nous séparâmes après avoir fait et reçu les adieux les plus affectueux.

Si quelqu'un de ceux qui m'accueillirent si bien

existe encore, et que ce livre tombe entre ses mains, je désire qu'il sache qu'après plus de trente ans ce chapitre a été écrit avec la plus vive gratitude.

Un bonheur ne vient jamais seul, et mon voyage eut un succès que je n'aurais presque pas espéré.

Je trouvai, à la vérité, le représentant Prôt fortement prévenu contre moi ; il me regarda d'un air sinistre, et je crus qu'il allait me faire arrêter ; mais j'en fut quitte pour la peur, et après quelques éclaircissements, il me sembla que ses traits se détendaient un peu.

Je ne suis point de ceux que la peur rend cruels, et je crois que cet homme n'était pas méchant ; mais il avait peu de capacité et ne savait que faire du pouvoir redoutable qui lui avait été confié : c'était un enfant armé de la massue d'Hercule.

M. Amondru, dont je retrace ici le nom avec bien du plaisir, eut véritablement quelque peine à lui faire accepter un souper où il était convenu que je me trouverais ; cependant il y vint, et me reçut d'une manière qui était bien loin de me satisfaire.

Je fus un peu moins mal accueilli de madame Prôt, à qui j'allai présenter mon hommage. Les circonstances où je me présentais admettaient au moins un intérêt de curiosité.

Dès les premières phrases, elle me demanda si j'aimais la musique. O bonheur inespéré ! elle paraissait en faire ses délices, et comme je suis moi-même très bon musicien, dès ce moment nos cœurs vibrèrent à l'unisson.

Nous causâmes avant souper, et nous fîmes ce qu'on appelle une main à fond. Elle me parla des traités de composition, je les connaissais tous ; elle me parla des opéras à la mode, je les savais par cœur ; elle me nomma les auteurs les plus connus, je les avais vu pour la plupart. Elle ne finissait pas, parce que depuis longtemps elle n'avait rencontré personne avec qui traiter ce chapitre, dont elle parlait en amateur, quoique j'aie su depuis qu'elle avait professé comme maîtresse de chant.

Après souper, elle envoya chercher ses cahiers ; elle chanta, je chantai, nous chantâmes ; jamais je n'y mis plus de zèle, jamais je n'y eus plus de plaisir. M. Prôt avait déjà parlé plusieurs fois de se retirer, qu'elle n'en avait pas tenu compte,

et nous sonnions comme deux trompettes le duo de la *Fausse Magie :*

Vous souvient-il de cette fête ?

quand il fit entendre l'ordre du départ.

Il fallut bien finir ; mais au moment où nous nous quittâmes, madame Prôt me dit : « Citoyen, « quand on cultive comme vous les beaux-arts, « on ne trahit pas son pays. Je sais que vous « demandez quelque chose à mon mari: vous l'aurez; « c'est moi qui vous le promets. »

A ce discours consolant, je lui baisai la main du plus chaud de mon cœur ; effectivement dès le lendemain matin je reçus mon sauf-conduit bien signé et magnifiquement cacheté.

Ainsi fut rempli le but de mon voyage. Je revins chez moi la tête haute ; et grâce à l'harmonie, cette aimable fille du Ciel, mon ascension fut retardée d'un bon nombre d'années.

INDICATIONS

Voilà mon ouvrage fini ; et cependant pour montrer que je ne suis pas hors d'haleine, je vais faire d'une pierre trois coups.

Je donnerai à mes lecteurs de tous les pays des indications dont ils feront leur profit ; je donnerai à mes artistes de prédilection un souvenir dont ils sont dignes et au public un échantillon du bois dont je me chauffe.

1. Madame *Chevet*, magasin de comestibles, Palais-Royal, n° 220, près le Théâtre-Français. Je suis pour elle un client plus fidèle que gros consommateur : nos rapports datent de son apparition sur l'horizon gastronomique, et elle a eu la bonté de pleurer ma mort ; ce n'était heureusement qu'une méprise par ressemblance.

Madame Chevet est l'intermédiaire obligé entre la haute comestibilité et les grandes fortunes. Elle doit sa prospérité à la pureté de sa foi commerciale : tout ce que le temps a atteint disparait de chez elle comme par enchantement. La nature de son commerce exige qu'elle fasse un gain assez prononcé ; mais le prix une fois convenu, on est sûr d'avoir de l'excellent.

Cette foi sera héréditaire ; et ses demoiselles, à peine échappées à l'enfance, suivent déjà invariablement les mêmes principes.

Madame Chevet a des chargés d'affaires dans

tous les pays où peuvent atteindre les vœux du gastronome le plus capricieux ; et plus elle a de rivaux, plus elle s'est élevée dans l'opinion.

2° M. *Achard*, pâtissier-petit-fournier, rue de Grammont, n° 9, Lyonnais, établi depuis environ dix ans, a commencé sa réputation par des biscuits de fécule et des gaufres à la vanille qui ont été longtemps inimitées.

Tout ce qui est dans son magasin a quelque chose de fini et de coquet qu'on chercherait vainement ailleurs ; la main de l'homme n'y paraît pas. On dirait des productions naturelles de quelque pays enchanté ; aussi tout ce qui se fait chez lui est enlevé le jour même, on peut dire qu'il n'a point de lendemain.

Dans les beaux jours équinoxiaux, on voit arriver à chaque instant rue de Grammont quelque brillant carricle, ordinairement chargé d'un beau titus et d'une jolie emplumée. Le premier se précipite chez Achard, où il s'arme d'un gros cornet de friandises. A son retour, il est salué par un : « O mon ami ! que cela a bonne mine ! » ou bien : « *O dear ! how it looks good ! my* « *mouth !...* » Et vite le cheval part, et mêne tout cela au bois de Boulogne.

Les gourmands ont tant d'ardeur et de bonté, qu'ils ont supporté pendant longtemps les aspérités d'une demoiselle de boutique disgracieuse. Cet inconvénient a disparu ; le comptoir est renouvelé et la jolie petite main de mademoiselle Anna Achard donne un nouveau mérite à des préparations qui se recommandent déjà par elles-mêmes.

3. M. *Limet,* rue de Richelieu, n° 79, mon voisin, boulanger de plusieurs altesses, a aussi fixé mon choix.

Acquéreur d'un fonds assez insignifiant, il l'a promptement élevé à un haut degré de prospérité et de réputation.

Ses pains taxés sont très beaux ; et il est difficile de réunir dans les pains de luxe tant de blancheur, de saveur et de légèreté.

Les étrangers, aussi bien que les habitants des départements, trouvent toujours chez M. Limet le pain auquel ils sont accoutumés ; aussi les consommateurs viennent en personne, défilent et font quelquefois queue.

Ces succès n'étonneront pas quand on saura que M. Limet ne se traîne pas dans l'ornière de la routine, qu'il travaille avec assiduité pour découvrir de nouvelles ressources, et qu'il est dirigé par des savants du premier ordre.

LES PRIVATIONS

ÉLÉGIE HISTORIQUE

Premiers parents du genre humain, dont la gourmandise est historique, qui vous perdîtes pour une pomme, que n'auriez-vous pas fait pour une dinde aux truffes ? mais il n'était dans le paradis terrestre ni cuisiniers ni confiseurs.

Que je vous plains !

Rois puissants qui ruinâtes la superbe Troie, votre valeur passera d'âge en âge ; mais votre table était mauvaise. Réduits à la cuisse de bœuf et au dos de cochon, vous ignorâtes toujours les charmes de la matelotte et les délices de la fricassée de poulets.

Que je vous plains !

Aspasie, Chloé, et vous toutes dont le ciseau des Grecs éternisa les formes pour le désespoir des belles d'aujourd'hui, jamais votre bouche charmante n'aspira la suavité d'une meringue à la vanille ou à la rose ; a peine vous élevâtes-vous jusqu'au pain d'épice.

Que je vous plains !

Douces prêtresses de Vesta, comblées à la fois de tant d'honneurs et menacées de si horribles supplices, si du moins vous aviez goûté ces sirops aimables qui rafraichissent l'âme, ces fruits confits qui bravent les saisons, ces crêmes parfumées, merveilles de nos jours !

Que je vous plains !

Financiers romains qui pressurâtes tout l'univers connu, jamais vos salons si renommés ne virent paraitre ni ces gelées succulentes, délices des paresseux ; ni ces glaces variées, dont le froid braverait la zone torride.

Que je vous plains !

Paladins invincibles, célébré par des chantres gabeurs, quand vous auriez pourfendu des géants, délivré des dames, exterminé des armées, jamais, hélas ! jamais une captive aux yeux noirs ne vous présenta le champagne mousseux, le malvoisie de Madère, les liqueurs, création du grand siècle ; vous en étiez réduits à la cervoise ou au surêne herbé.

Que je vous plains !

Abbés crossés, mitrés, dispensateurs des faveurs du ciel ; et vous, Templiers terribles, qui armâtes

vos bras pour l'extermination des Sarrazins, vous ne connûtes pas les douceurs du chocolat qui restaure ou de la fève arabique qui fait penser.

Que je vous plains !

Superbes châtelaines, qui, pendant le vide des croisades, éleviez au rang suprême vos aumôniers et vos pages, vous ne partageâtes point avec eux les charmes du biscuit et les délices du macaron.

Que je vous plains !

Et vous enfin, gastronomes de 1825, qui trouvez déjà la satiété au sein de l'abondance, et rèvez des préparations nouvelles, vous ne jouierez pas des découvertes que les sciences préparent pour l'an 1900, telles que les esculences minérales, les liqueurs résultat de la pression de cent atmosphères ; vous ne verrez pas les importations que des voyageurs qui ne sont pas encore nés feront arriver de cette moitié du globe qui reste encore à découvrir ou à explorer.

Que je vous plains !



Achevé d'imprimer
le 3 juin 1926
par l'Imprimerie Fontaine-Dupont
à Montreuil-sur-Mer
(Pas-de-Calais)



